



## SCHOKOSOUFFLÉ VOM GRILL

Zutaten für 10 Soufflés (in kleinen Formen oder Espressotassen)  
Zubereitung 5 Min. / Back/Grillzeit 10-15 Min. / Wartezeit 1 Std.

250 g Zartbitterschokolade  
250 g Butter  
5 Eigelb  
5 Eier  
120 g Birkenzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
50 g Mehl

Schlagobers  
Früchte nach Wahl  
Nüsse nach Wahl

Mehr Backrezepte finden Sie unter [interspar.at/backen](https://interspar.at/backen)

Die Zartbitterschokolade gemeinsam mit der Butter bei mittlerer Stufe schmelzen. Die Eigelbe, die Eier, den Zucker und das Vanilleextrakt verrühren. Die lauwarme, aber nicht heiÙe Schokoladenmasse einrühren und zum Schluss das Mehl unterrühren.

Formen mit Backtrennspray oder Butter fetten und bemehlen. Die Tassen bis zu dreiviertel mit dem Teig befüllen und noch für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Der Teig kann so auch wunderbar eine Nacht vorher hergestellt werden.

Das Schokosoufflé im Grill oder Backofen bei 180°C O/U für etwa 10-15 Minuten grillen. Außen und an der Oberfläche sollen sie gar sein, die Mitte ist noch flüssig. Das Soufflé aus den Formen stürzen und es mit geschlagenem Schlag, Früchten und gehackter Nüssen servieren.