



# OVO OVO SOUFFLÉ



## ZUBEREITUNG OVO SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN

### ZUTATEN

- 200 g Ovomaltine Schokolade  
Noir
- 120 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 2 TL Vanille Zucker
  
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl

### Dekoration

- Puderzucker

6 Soufflé Förmchen (Ø 7-8 cm) einfetten.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Ovomaltine Schokolade Noir grob hacken.

Butter in einer Pfanne schmelzen, vom Herd nehmen.

Die gehackte Schokolade zur Butter geben und unter gelegentlichem Rühren schmelzen.

In einer Schüssel Eier, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Geschmolzene Schokolade-Buttermischung hinzugeben und verrühren.

Zum Schluss das Mehl unterrühren.

Den Teig auf die 6 vorbereiteten 6 Soufflé Förmchen verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 13 Min. backen.

OVO Soufflé aus dem Ofen holen und vorsichtig aus den Förmchen lösen und direkt auf einen Teller stürzen. Eventuell den Rand mit einem Messer vorsichtig lösen.

Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.