



## Espresso - Schokoladensoufflé mit Vanille - Äpfeln

Butter im Topf schmelzen. Zucker und Eigelb cremig schlagen. Eiklar und Zucker steif schlagen. Kuvertüre und Mandeln grob mahlen und in eine Schüssel geben. Biskuit ebenfalls mahlen, diesmal aber fein und mit dem Kakao und dem Kaffee ebenfalls in die Schüssel geben. Dann den Kaffeelikör, die geschmolzene Butter, das cremig geschlagene Eigelb hinzugeben und alles miteinander vermengen. Eischnee vorsichtig unterheben. Zu 2/3 in gebutterte und gezuckerte Formen füllen und je ein Stück Schokolade in die Mitte der eingefüllten Masse drücken. Im Wasserbad (Pfanne mit Wasser) im Backofen bei 160-180°C ca. 20 min backen.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und etwas klein schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Wein ablöschen und die Gewürze zufügen. Aufkochen lassen, Äpfel mit in den Topf geben und bei schwacher Hitze simmern lassen. Sind die Äpfel weich, der Fond aber noch nicht sämig genug, Äpfel einfach kurz heraus nehmen, den Fond einkochen lassen und danach wieder zufügen.

Anrichten:

Das Soufflé kann in der Form serviert oder auf einen Teller gestürzt werden, die Vanille-Äpfel dazu reichen oder direkt unter das Soufflé geben.

Guten Appetit!



### Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g Butter
- 2 Ei(er)
- 30 g Zucker
- 50 g Biskuit - Brösel
- 50 g Mandel(n), gemahlen
- 1 Schuss Likör, (Kaffeelikör)
- 2 EL Kaffee, löslicher
- 10 g Kakaopulver
- 60 g Kuvertüre, gerieben
- 80 g Kuvertüre
- 30 g Zucker
- 4 Äpfel
- 80 g Zucker
- 300 ml Wein, weiß
- 1 Stange/n Zimt
- 1 Nelke(n)
- 1 Vanilleschote(n)

**Verfasser:** chefkoch

**Dieses Rezept als Videoanleitung bei [chefkoch.tv](http://chefkoch.tv)!**

Fast wie bei einem Kochkurs zeigen wir Ihnen Schritt für Schritt wie Sie ein perfektes Gericht zubereiten können. Wann und so oft Sie möchten. [Anschauen!](http://chefkoch.tv)



**Arbeitszeit:** ca. 40 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe