

Mokka-Haselnuss-Soufflé mit Nougat-Sauce

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/25/mokka-haselnuss-soufflé-mit-nougat-sauce/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/25/mokka-haselnuss-souffle-mit-nougat-sauce/)

Zutaten für 4 Personen

Für die Soufflés:

- 150 ml Milch
- 3 TL lösliches Instant-Espressopulver
- 35 g Butter
- 35 g Mehl
- 3 EL Haselnuss-Likör
- 45 g weicher Nuss-Nougat
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- Butter Einpinseln der Förmchen
- Zucker zum Ausstreuen

Für die Nougat-Sauce:

- 50 g Nuss-Nougat
- 20 g Bitterschokolade
- 150ml Sahne

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Förmchen mit Butter bis zum Rand einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Milch mit dem Mokkapulver erhitzen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl dazugeben und unterrühren. Nun die heiße Mokka-Milch nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiter rühren. Den entstandenen Brei in eine Schüssel umfüllen, den Likör und Nuss-Nougat zufügen und glatt rühren.

Die Eier trennen. Die Eigelbe zum Mokka-Brei geben und glattrühren (es sollten keine Klümpchen vorhanden sein!). Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unterheben.

Die Soufflé- Masse bis kurz unter den Rand in die Förmchen einfüllen. Anschließend auf ein heißes Backblech in der untersten Einschubleiste des heißen Ofens stellen und ca. 12 - 14 Minuten backen.

Für die Sauce den Nougat in Würfel schneiden und die Schokolade klein hacken. Die Sahne erhitzen und zuerst den Nougat darin vollständig auflösen, danach die Schokolade einrühren.

Zum Servieren die Soufflés aus der Form stürzen, mit Puderzucker bestäuben und mit reichlich Nougat-Sauce rasch servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 12.10.2013

Prominenter Gast: Matze Knop