

## Lebkuchensouffle mit Aprikosen-Mandel-Füllung

---

Für ca. 6 Portionen/ Souffleformen

### Zutaten:

100g Zartbitterschokolade  
4 Eidotter  
4 Eiklar  
1 EL Orangenlikör  
½ TL Lebkuchengewürz  
1 Päckchen Vanillezucker  
50g Zucker

### Für die Füllung:

50g getrocknete Aprikosen (ungeschwefelt)  
50g Mandelkerne  
1 EL Whiskey oder Rum  
25g Aprikosenkonfitüre

Butter zum Ausfetten

### Zubereitung:

1. Die zerkleinerten Aprikosen mit Mandelkerne, Aprikosenkonfitüre und Whiskey mit einem Pürrierstab oder im Blitzhacker zerkleinern. Zur Seite stellen.
2. Schokolade im Dampfgarer in hitzebeständiger Form (z.B. Metallschüssel) abgedeckt schmelzen (Universalgaren 100° ca. 3-4 Minuten)
3. Die Eidotter mit dem Zucker, Lebkuchengewürz, Vanillezucker schaumig rühren.
4. Die flüssige Schokolade unter die Masse rühren.
5. Eiweiß zu Schnee schlagen.
6. Eischnee vorsichtig unter die Masse ziehen. In Souffleförmchen verteilen, 1 TL der Füllung in jede Form geben.
7. Im Dampfgarer bei 90° 20 Minuten zubereiten.