

# Schokolade-Walnussoufflé mit Gewürzorange

## Zutaten:

70 g Butter  
70 g Schokolade  
70 g Walnüsse gerieben  
70 g Biskuitbrösel  
70 g Zucker  
4 Stk. Eidotter  
4 Stk. Eiklar  
Vanille, Salz, Orangen- und Zitronenabrieb  
Butter und Zucker für die Formen

## Für die Gewürzorange:

6 unbehandelte Orangen  
40 g Zucker  
200 g Orangensaft  
Grand Manier  
Maizena oder Vanillepuddingpulver zum Binden  
Sternanis, Zimtstange, Gewürznelken, Vanillezucker



## Zubereitung:

Butter, Salz, Vanille mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Aufgelöste Schokolade langsam dazu geben. Dotter nach und nach einrühren.

Walnüsse und Biskuitbrösel mischen.

Eiklar und restlichen Zucker zu schmierigen Schnee schlagen und mit Brösel unter die Schoko-Butter-Masse heben.

Dariolformen mit Butter und Zucker auskleiden. Masse zu  $\frac{3}{4}$  hoch in die Dariolformen füllen.

Im Wasserbad bei 160°C ca. 20-25 Minuten backen.

Für die Gewürzorange den Zucker mit Grand Manier karamellisieren, mit Orangensaft aufgießen, die Gewürze begeben, mit etwas Stärkemehl binden und ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde ziehen lassen. Aus den Orangen Filets schneiden und der Sauce begeben.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Ihr Küchenchef Johann Pabst**



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)