

Topfen-Soufflé

 happy-mahlzeit.com/2020/02/25/topfen-soufflé/

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Eier
- 200 g Magerquark
- Mark von ½ Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Salz
- 60 g Zucker
- Außerdem:
- Butter und Zucker für die Formen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

4 Soufflé-Förmchen mit ca. 7 ½ cm Durchmesser mit Butter einfetten, mit Zucker ausstreuen und in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Quark mit den Eigelben, dem Vanillemark und der Zitronenschale in einer Schüssel glatt rühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Erst 1/3 des Eischnees unter die Quarkmasse ziehen, dann den Rest vorsichtig unterheben.

Die Masse in die kalt gestellten Förmchen füllen. Eine kleine Bratereinne mit Zeitungs- oder Küchenpapier auslegen und so viel heißes Wasser angießen, dass die Förmchen später zu 2/3 im Wasser stehen. Das Wasser aufkochen lassen.

Die Soufflé-Förmchen in das Wasserbad stellen und im Ofen auf unterster Schiene 20 Minuten garen, vorsichtig aus dem Ofen nehmen und noch warm mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 24.2.2013