



Rezeptkarte

Quarksoufflé mit Bäckstubegeheimnis

Quarksoufflé mit Backstubegeheimnis

Zutaten (4 Personen):

2 Eigelb, 250 g Topfen Rahmstufe, 1 TL Speisestärke,
1 TL Backstubegeheimnis, ½ Zitrone Abrieb, 2 Eiweiß,
80 g Zucker, Butter und Zucker für Formen

Zubereitung (ca. 5 Minuten):

Den Topfen, Eigelb, Backstubegeheimnis, Zitronenabrieb und Speisestärke verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse heben, anschließend in die gebutterten und gezuckerten Soufflé-Förmchen bis knapp unter den Rand füllen. Nun bei 220°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen circa 25 Minuten im Wasserbad soufflieren lassen. Sofort servieren.