

Topfensoufflé

Zutaten für ca. 6 feuerfeste Soufflé-Formen (8 cm Ø):

3 Eier (M)
200 g Topfen/Quark
1 Tl feiner Zitronenabrieb
Prise gemahlene Vanilleschote
2 El Speisestärke
40 g Zucker
Prise Salz
zimmerwarme Butter + Zucker für die Formen

Zubereitung:

1. Soufflé-Formen sorgfältig bis zum Rand buttern und zuckern.
2. Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Eier trennen.
Eigelbe mit Topfen, Vanille, Zitronenabrieb und Speisestärke glattrühren.
Eiklar mit einer Prise Salz und Zucker cremig-steif und glänzend schlagen.
4. Eischnee unter die Topfenmasse heben,
wie üblich 1/3 unterrühren – 2/3 unterheben.
Topfenmasse in die wattierten Formen füllen.
5. Formen in ein tiefes Blech (mit Küchenpapier ausgelegt) stellen und auf der unteren Schiene in den heißen Backofen schieben.
6. Seitlich kochend heißes Wasser in das Blech gießen.
Die Formen sollen bis ca. zu einem 1/3 im Wasser stehen.
Soufflé 15-20 Minuten backen.
7. Herausnehmen, stürzen und sofort mit Fruchtmark oder Kompott servieren.