



Quarksoufflé

390 g Quark
120 g Eigelb, frisch
1,5 Biozitronen, nur Abrieb
1,5 Vanilleschoten
12 g Maizena
180 g Eiweiss, frisch
120 g Zucker

Zubereitung

1. Quark, Eigelb, Zitronenabrieb und ausgekratztes Mark der Vanilleschoten in eine Schüssel geben, vermischen und einmal durchmischen.
2. Das Eiweiss anschlagen, Zucker dazugeben steif schlagen, kurz vor Schluss das Maizena begeben und fertig steif schlagen. Die Eiweissmasse unter die Quarkmischung heben und vermengen.
3. Soufflé-Förmchen mit Butter einpinseln, mit Zucker bestreuen und bis zum Rand mit der Masse füllen. Kurz kühl stellen.
4. Die Formen in ein mit Wasser gefülltes Backblech stellen und bei 200 °C Ober- und Unterhitze 15 bis 18 Minuten im Backofen backen.