

Topfensoufflee bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 Eier, 50 gr Staubzucker, 160 gr Topfen/Quark, Zitronenschale, 1 Stange Vanilleschote, 1 Päckchen Zucker, 1 Butter, 1 Prise Maisstärke, 1 Dose Pflaumenkompott.

Die Vorbereitungen:

Eier trennen, Zitronenschale reiben, Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen, Eiweiß mit ein wenig Zucker steif schlagen.□

Die Zubereitung:

Eigelb verrühren und Staubzucker einrühren, Topfe/Quark glatt rühren und unter die Masse mischen, Zitronenschale und Vanillemark mit der Topfenmischung verrühren, Prise Maisstärke zum Topfen und Eiweiß ganz vorsichtig unterheben.

Kaffeetassen innen mit Butter einstreichen und mit Kristallzucker bestreuen, die Topfenmasse in die Tassen füllen (ca. 3/4 hoch) und auf ein Backblech stellen.

Soufflee im Backofen 20 Minuten bei 220° C backen, Tassen mit Staubzucker bestäuben, dazu Pflaumenkompott.

Lasst's euch schmecken!!!!