



TOPFENSOUFFLÉ

Zutaten:

3 Eier, 25 dag Topfen, Schale einer halben Zitrone, 1 EL Vanillezucker, 1/8 l Sauerrahm, 3 TL Maizena, 1 EL Grieß, 4 dag Kristallzucker

Garnitur

30 dag Erdbeeren oder andere Früchte, Zucker nach Bedarf, Eis oder Sorbet

ZUBEREITUNG

- Förmchen mit Butter ausfetten und mit etwas Zucker bestreuen
- Topfen, Dotter, Sauerrahm, Maizena, Grieß, Zitronenschale und eine Prise Salz verrühren
- Eiklar zu Schnee schlagen, mit Zucker ausschlagen und unter die Topfenmasse ziehen
- Portionsformen/Souffléformen $\frac{3}{4}$ mit Masse befüllen
- Backrohr vorheizen (180°C Heißluft)
- Portionsformen ins Wasserbad stellen, 30 min backen
- **Fruchtsauce:** Früchte passieren und mit Zucker abschmecken
- Mit Eis und Fruchtsauce garnieren



TIPP: Während des Backens nicht den Ofen öffnen, da das Soufflé sonst zusammenfallen könnte.