Topfen-Souffles

Das süße Topfen-Souffles ist ein wahres Genuss Erlebnis. Ein wunderbares Rezept für ein köstliches Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

	Butter (für die Förmchen)
	Zucker (für die Förmchen)
1 Stk.	Bio-Zitrone
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Magertopfen
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **Topfen-Souffles** den Backofen auf 220°C vorheizen. Die kleinen Souffle-Förmchen mit Butter befetten und mit Zucker bestreuen.

2. Von der Zitrone die Hälfte der Schale abreiben. Danach die Zitrone auspressen.

3. Die Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Ein wenig Zucker einrieseln lassen und weiter steif schlagen.

4. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Vanillezucker verrühren. Den Magertopfen dazu geben und glatt rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

5. Den Teig in die Souffle-Förmchen füllen. Die Förmchen in eine Auflaufform setzen und mit

kochendem Wasser angießen, das die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen.

6. Die Souffles in den Backofen schieben und zirka 20 Minuten backen. Danach mit Staubzucker bestäuben und sofort servieren.

Tipp