Topfensoufflè

Ein Rezept für Soufflès ist im Allgemeinen nicht ganz einfach, doch dieses locker-leichte Topfensoufflè ist die Mühe wert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

80 g	Magertopfen
1 Stk.	Eidotter
1 TL	Stärkemehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
50 g	Sauerrahm
1 EL	Butter (für die Form)
1 Stk.	Zucker (für die Form)
1 Stk.	Eiklar
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für das Topfensoufflè den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Topfen durch ein Sieb passieren und mit Eidotter, Stärkemehl, Salz, Vanillezucker, Sauerrahm und abgeriebener Zitronenschale vermengen. Zu einer glatten Masse verrühren.

2. Eine größere oder mehrere kleine Soufflè-Formen mit etwas Butter einfetten und mit Zucker bestreuen. Eine große Form mit etwas Wasser füllen und als Wasserbad in den Ofen stellen. Das Eiklar mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse ziehen.

3. Die Soufflè-Formen zu 2/3 mit der Masse füllen und ins Wasserbad stellen. Ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zum Topfensoufflè schmecken frische Früchte und Vanillesauce.