

Topfen-Soufflé

Für zwei Personen

1 Zitrone	3 Eier	200 g Magerquark
1 Schote Vanille	60 g Zucker	Puderzucker, Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Souffléförmchen mit Butter einfetten, mit Zucker bestreuen und in den Kühlschrank stellen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen und den Quark mit dem Eigelb, dem Zitronenabrieb und dem Vanillemark in einer Schüssel glattrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Ein Drittel unter die Quarkmasse ziehen und den Rest anschließend vorsichtig unterheben. Die Masse in die kalten Förmchen füllen. Das kochende Wasser in eine Auflaufform füllen und die Förmchen in das Wasserbad stellen. Anschließend für 20 Minuten im Ofen backen. Die Topfensoufflés mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Curt Regner am 14. November 2014