

# Beeren-Soufflé

## Für zwei Personen

40 g Beerenmischung (TK)    2 Eier    60 g Zucker  
1 EL Mandelstifte            Butter

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Beerenmischung mit ein wenig Wasser im Topf auftauen. In einem Sieb abtropfen lassen und mit dem Zucker in den Mixer geben. Das Püree anschließend durch ein Sieb streichen.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden.

Den Eischnee unter den Beerenschaum heben und in die Förmchen geben. Mit den Mandelstiften bestreuen und für etwa zehn Minuten in den Ofen geben.

Das Beerenoufflé anrichten und servieren.

Natascha Hey am 09. April 2015