

Karamellisiertes Käsekuchen-Soufflé

Für zwei Personen

Für das Soufflé:

| | | |
|------------------|-------------|-----------------|
| 50 g Quark, 40% | 1 Limette | 250 g Himbeeren |
| 2 EL Puderzucker | 45 g Zucker | 2 Eier |
| Butter, Zucker | Puderzucker | |

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

Für das Soufflé die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen. Das Eigelb mit der anderen Hälfte des Zuckers schaumig aufschlagen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen.

Den Quark mit dem Limettensaft und der Eigelbmasse verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und die Förmchen mit der Masse bis zum Rand füllen. Anschließend im Backofen für zehn bis zwölf Minuten backen.

Etwa zehn Himbeeren zur Seite legen. Die restlichen Himbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Puderzucker pürieren. Anschließend durch ein Passiersieb streichen.

Die Soufflé-Förmchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner anbräunen.

Das karamellierte Käsekuchen-Soufflé auf Tellern anrichten, mit den zur Seite gelegten Himbeeren garnieren, die pürierten Himbeeren in ein kleines Glas füllen und servieren.

Gundula Glaser am 13. August 2015