

Quark-Soufflé

Für 2 Portionen

| | | |
|-------------|------------------|-----------------|
| 3 Eier | 80 g Zucker | 1 Vanilleschote |
| 250 g Quark | 50 g Weintrauben | 1 EL Zucker |
| 1 EL Stärke | Butter | Salz |

Drei Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Eiweiß sehr steif ist. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dieses mit dem Eigelb und dem restlichen Zucker mischen und schaumig aufschlagen. Den Quark zugeben und untermischen. Ein wenig Stärke beimischen und erneut verrühren. Jetzt das Eiweiß unter die Eigelbmasse heben und darauf achten, dass der Teig schön luftig ist. Die Weintrauben mit Haut in Scheiben schneiden und in etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Zusätzlich einen Esslöffel Zucker in die Pfanne geben, damit die Weintrauben leicht karamellisiert werden. Soufflé-Förmchen mit Butter ausstreichen und zuckern. Die Weintrauben aus der Pfanne nehmen und entweder direkt in die Formen geben oder mit der Quarkmasse vermengen. Die Quarkmasse in die Förmchen füllen und bei 175 Grad für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Anschließend das Soufflé auf Teller stürzen und servieren.

Steffen Henssler am 05. 04. 2012