



QUARK-HIMBEER-SOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

125 g

125 g Magerquark

4 Eigelb

50 g Zucker

Zitronenschale

4 Eiweiss

50 g Zucker

FÜR DIE EINLAGE

250 g Himbeeren, tiefgefroren

1 Pkg. Vanillezucker

Zitronenschale

1 EL Stärke, z.B. Maizena

Butter,

Zucker,

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Soufflé: QimiQ Saucenbasis, Magerquark, Eigelb, Zucker und Zitronenschale gut verrühren.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen.
4. Für die Einlage: Himbeeren mit Vanillezucker, Zitronenschale und Maizena vermischen.
5. Souffléförmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Himbeeren darin verteilen, Masse einfüllen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 25-30 Minuten backen.