



SAUERRAHMSOUFFLÉ MIT HIMBEERSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

125 g	QimiQ Classic
125 g	Sauerrahm 15 % Fett
50 g	Mehl
4	Eigelb
25 ml	Zitronensaft
5 g	Zitronenschale
4	Eiweiß
80 g	Zucker
	Butter, für die Form
	Zucker, für die Form
	Staubzucker

FÜR DIE HIMBEERSAUCE

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Himbeere(n)
30 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Classic mit Sauerrahm und Mehl unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt. Eigelb, Zitronensaft und -schale einrühren. Auskühlen lassen.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Masse in die vorbereitete Souffléform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.
5. Für die Himbeersauce: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer gut aufmischen.
6. Soufflé mit Staubzucker bestäuben und mit Himbeersauce servieren.