



TOPFEN-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 QimiQ Sahne-Basis
125 g Magertopfen / Quark
4 Eigelb
50 g Zucker
Zitronenschale
4 Eiweiß
50 g Zucker

FÜR DIE EINLAGE

250 g Himbeeren, tiefgefroren
1 Pkg. Vanillezucker
Zitronenschale
1 EL Maisstärke
Butter,
Zucker,

ZUBEREITUNG

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