

Quark-Soufflé mit Beeren-Soße

Für 4 Personen

Butter	70 g Zucker	1/2 Bio-Zitrone
4 Eier	50 g Hartweizengrieß	200 g Magerquark
1 Prise Salz	500 g frische Beeren	3 EL Puderzucker

4 Souffléförmchen mit Butter ausfetten und zuckern. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Eigelb mit 60 g Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen, Grieß und Quark dazu geben. Alles gut verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und locker unter die Quarkmasse heben. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, in ein Wasserbad stellen (Auflaufform ca. 1 cm hoch mit Wasser gefüllt) und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit für die Fruchtsauce Beeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Beeren mit 2 EL Puderzucker und dem Saft der halben Zitrone vermischen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Soufflés aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus den Förmchen stürzen und auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und die Beerensoße angießen.

Vincent Klink am 22. August 2013