

Quark-Soufflé mit Erdbeeren, Erdbeerpüree, Erdbeer-Eis

Für 4 Portionen

4 Eier	300 g Speisequark	150 g Zucker
3 Esslöffel Stärke	1 unbehandelte Zitrone	2 cl Rum
Paniermehl, Butter	4 gleichgroße Förmchen	1 tiefes Backblech
200 g Erdbeeren	100 g Erdbeeren	50 g Zucker
3 TL Puderzucker	1 Packung Erdbeereis	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad). Die Eier sorgfältig trennen. Das Eiweiß mit ein wenig Zucker zu Eischnee steif schlagen.

Tipp:

Die Zuckerkrystalle verleihen Eischnee und geschlagenem Eigelb mehr Stabilität.

Das Eigelb mit einer Prise Zucker, Rum und Stärke schaumig schlagen. Die Zitrone abreiben und den Abrieb der Schale mit der Eigelbmasse verrühren.

Den Speisequark mit Hilfe eines Handtuchs oder Küchentuchs auspressen bis keine Flüssigkeit mehr herausfließt. Den ausgespressten Speisequark gründlich unter die Eigelbmasse rühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig und locker unter die Masse heben.

Die Förmchen mit Butter fetten und mit ein wenig Paniermehl bestreuen. Anschließend werden die Förmchen (z. B. Kaffeetassen) bis zu drei Vierteln mit der Soufflé-Masse befüllt und auf ein tiefes Backblech gesetzt. Das Backblech anschließend bis zum Rand der Förmchen mit Wasser auffüllen.

Die Quark-Soufflés abschließend für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen bis sie aufgehen und goldbraun sind. Während die Soufflés backen 200 Gramm Erdbeeren vierteln. Die restlichen Erdbeeren mit Zucker zu einer cremigen Mousse pürieren.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten. Die Quark-Soufflés können mit einem Messer aus den Förmchen befreit werden. TIPP: Die Soufflés nicht stürzen, sonst fallen sie ein und die Luft entweicht.

Die Quark-Soufflés zum Schluss mit Puderzucker bestreuen, servieren und genießen!

Frank Rosin am 23. Juli 2014