

## Quark-Soufflé mit Johannisbeeren

250 g Mager Quark	2 Eier	25 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone	55 g feiner Zucker	Zucker
1 $\frac{1}{2}$ EL Speisestärke	1 Schale Johannisbeeren	Puderzucker
4 cL weißer Rum	4 Zweige Rosmarin	

Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

Quark in einem Sieb mit grobem Mulltuch 2 Stunden abtropfen lassen und noch einmal gut ausdrücken (170 g abgetropfter Quark werden für das Rezept benötigt) Eier trennen, Eigelb und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Schnee besen cremig aufschlagen. Quark und Stärke dazugeben und alles glatt rühren. Zitrone heiß abspülen, trocknen, die Hälfte der Schale in die Eier creme reiben.

Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen, dabei den feinen Zucker ein rieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und ein fester Eischnee entsteht. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Parallel 4 ofenfeste Förmchen mit etwas flüssiger Butter einfetten und hauchdünn mit Zucker austreuen. Die Quarkmasse bis knapp unter den Rand in die Förmchen füllen, leicht anklopfen, damit die Masse sich setzt.

Eine Auflaufform etwa 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen, die Förmchen ins Wasserbad stellen und in den vorgeheizten Backofen stellen.

Soufflés etwa 15 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun ist.

Parallel die Johannisbeer-Rispen mit Puderzucker und Rum marinieren.

Soufflés vorsichtig aus dem Ofen nehmen, aus den Förmchen holen, auf Tellern anrichten, mit den Johannisbeeren und Rosmarin garnieren und et was Puderzucker bestäuben.

Björn Freitag am 20. März 2021