

Rezept

Erdbeersoufflé

Ein Rezept von Erdbeersoufflé, am 02.04.2023

Zutaten

20 g Butter	2 Eier
150 g Magerquark	20 g Zucker
10 g Grieß	Salz
200 g frische Erdbeeren	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 298 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. 2 ofenfeste Formen (etwa 10 cm Durchmesser) mit etwas geschmolzener Butter ausstreichen. Eier trennen. Die restliche Butter mit Magerquark, Zucker, Grieß und den Eigelben verrühren. 15 Min. ziehen lassen.
2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben. In die vorbereiteten Förmchen füllen.
3. Die Erdbeeren waschen, entstielen, halbieren und darauf legen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen, bis die Masse gestockt ist. Mit Puderzucker bestäubt sofort heiß servieren.