Rezept

Kirsch-Quark-Soufflé

Ein Rezept von Kirsch-Quark-Soufflé, am 20.04.2024

Zutaten

250 g	Süßkirschen
2	Eier
1 EL	Mehl
	1/2 TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1 TL	Butter
150 g	Magerquark
2 EL	gemahlene Haselnüsse
2 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
	1/2 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 342 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Eine Form mit der Butter ausstreichen. Den Boden der Form mit den Kirschen bedecken.

2. Die Eier trennen. Mit dem Handrührgerät den Quark, Eigelbe, Mehl, geriebene Haselnüsse und Zitronenschale glatt rühren.

3. Die Eiweiße steif schlagen. Den Vanillezucker und den Zucker nach und nach unterrühren. Ein Drittel des Eischnees mit der Quarkmasse gut verrühren. Den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Die Masse auf den Kirschen verteilen. Das Soufflé im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25 Min. backen. Während der ersten 20 Min. den Ofen nicht öffnen. Das Soufflé sofort servieren.