

Benötigte Zutaten

Frischkäse Soufflé

etwas	Zitronenzesten (am besten Bio)
2 Stück	Eier (Größe L)
30 g	Zucker
125 g	Premium Frischkäse
15 g	Speisestärke
8 g	Mehl

Für die Garnitur

2 EL	Beerenmus
	Beeren frische

Frischkäse Soufflé mit Beerenmus

Anleitung

1. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Zesten der Zitrone fein abreiben.

2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.

3. Zitronenresten, Eigelbe, Frischkäse, Speisestärke und Mehl in einer Schüssel verrühren.

4. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

5. Die Masse in zwei kleine Gläser füllen und im Dampfgarer bei 100 °C, alternativ im Backofen im Wasserbad bei 180 °C Heißluft für 18-20 Minuten backen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at