

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Topfensoufflè

Für 4 Personen | 4 Soufflèformen:

130g Topfen
2 Eigelb
½ Vanille Schote
¼ Zitronen Abrieb
6g Maizena
Eiweiß von 2 Eiern
40g Zucker

Zubereitung:

1. Backrohr auf 180°C vorheizen
2. Soufflèförmchen mit Butter ausfetten und mit Zucker ausstreuen
3. Topfen, Eigelb, Vanille, Maizena & Zitronenabrieb in einer Schüssel glattrühren
4. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen
5. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben
6. Soufflémasse in die vorbereiteten Förmchen füllen
7. Im Backrohr ca. 18 min im 1 cm tiefem Wasserbad goldbraun backen
8. Sofort servieren

Guten Appetit!