AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

QUARKSOUFFLÉ



Rezept: Andreas Caminada. gaultmillau.ch, 21. 6. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein Rezept des Bündner 19 «Gault Millau» Punkte-Kochs Andreas Caminada. Nur zu - mit präzisem Arbeiten gelingt es!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

390 g	Quark	1.5	Bio-Zitrone, Abrieb
120 g	Eigelb	1.5	Vanilleschote
180 g	Eiweiss	12 g	Maizena
		120 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Quark, Eigelb, Zitronenabrieb und ausgekratztes Mark der Vanilleschoten in eine Schüssel geben, vermischen und kurz durchmixen.
2. Das Eiweiss anschlagen, Zucker dazugeben steif schlagen. Kurz vor Schluss das Maizena beigeben und fertig steif schlagen. Die Eiweissmasse unter die Quarkmischung heben und vermengen.
3. Soufflé-Förmchen sorgfältig von unten nach oben mit Butter einpinseln. So steigt beim Backen die Masse besser hoch. Ein EL Zucker in die Förmchen geben, schräg drehen und so die ganzen Innenflächen bezuckern. Die Förmchen nun randvoll mit der Eiweissmasse füllen und 10 Min. kühl stellen. Ofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Die Formen in ein mit Wasser gefülltes Backbleck stellen und 15-18 Min. backen bis Oberfläche goldigbraun ist.

TIPP: Für 4 Portionen benötigen Sie 6 normalgrosse Eier.