

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### QUARKSOUFFLE

#### Zutaten:

4 Deutsche Frisch-Eier  
250 g Magerquark  
60 g Zucker  
1b Päckchen Vanillezucker  
1 Msp. Salz  
geriebene Schale von 1/2 Zitrone  
1/8 l Sahne  
50 g Mehl  
Butter für die Form

#### Für die Sauce:

250 g Himbeeren  
40 g Puderzucker  
Saft 1/2 Zitrone  
6 cl kräftiger Rotwein  
1 EL Creme fraiche

#### Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen, Eiweiße in den Kühlschrank stellen. Den Quark mit den Eigelben, der Hälfte des Zuckers, dem Vanillezucker, einer Prise Salz und der Zitronenschale verrühren.

Die Sahne steifschlagen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz ebenfalls steifschlagen. Restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen einschlagen.

Der Eischnee soll weich und glänzend sein. Sahne und Eischnee auf die Quarkmasse geben. Das Mehl darübersieben und mit dem Schneebesen vorsichtig ohne Rühren darunterziehen.

Eine ofenfeste Form mit hohem Rand von 1L Inhalt gut mit Butter ausfetten. Soufflemasse einfüllen und die Form auf dem unten eingeschobenen Backofenrost 45 Minuten backen.

Inzwischen die Himbeeren waschen, trockentupfen und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit Puderzucker, Zitronensaft, Rotwein und Creme fraiche verrühren. Das Souffle aus dem Ofen nehmen und sofort servieren, die Sauce dazu reichen.

Port. 1900 kJ/450 kcal