

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Erdbeer-Quarksoufflé

Rezept-Info:

Personenzahl: 4 - 6 Stück
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

500 g	Erdbeeren	280 g	Zucker
4	Eier	1 Pk.	Vanillezucker
1	Zitrone (Schale)	375 g	Quark
	Paniermehl		

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, entstielen, gut abtropfen lassen und mit 80 g Zucker bestreuen. Die Eier trennen. Die Eigelb mit 50 g Zucker, dem Vanillezucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone schaumig rühren. Den Quark einrühren. Das Eiweiß steif schlagen, davon die Hälfte unter die Quarkmasse heben. Eine flache Auflaufform ausfetten, mit Paniermehl ausstreuen und schichtweise Quark und Erdbeeren in die Form füllen. Die oberste Schicht muss Erdbeeren sein. Den restlichen Eischnee mit 150 g Zucker zu Baisermasse schlagen und auf die Erdbeeren geben. Die Auflaufform auf den Rost stellen und in den Backofen schieben. Ober- und Unterhitze 190 °C vorheizen. Einschubebene 2, 35-40 Min. Heißluft 160 °C vorheizen. Einschubebene 2, 35-40 Min. Hinweis: Gefrorene Früchte sollten vorher aufgetaut werden. Gut geeignet sind auch Äpfel, Birnen, Sauerkirschen etc.