

Larissa Wehrlis Soufflé-Rezept

ZUTATEN

- 130 g Quark
- 40 g Eigelb
- 1/2 Zitronenabrieb
- 1/2 Vanille ausgekratzt
- 6 g Maizena
- 60 g Eiweiss
- 40 g Zucker

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

- Soufflé-Formen ausbuttern und zuckern, Zucker gut ausschütteln
- Quark, Eigelb, Zitronenabrieb und Vanille mischen
- Eiweiss aufschlagen und Zucker beifügen, weiterschlagen. Maizena unterheben und kurz vermengen
- Alles miteinander vorsichtig vermengen und abfüllen. Soufflé-Formen glattstreichen und auf ein Blech mit Wasser stellen. Bei 200 Grad für 20 Minuten im Ofen backen.

Viel Spass!

