

AEG

Hugo-Soufflee

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, hoch
Temperatur: 130 °C
Zeit: 30 Minuten
Portionen: 8 Schälchen



125 g Quark
60 g (30 g + 20 g + 10 g) Zucker
2 Eier
3 cl Holunderblütensirup
1 cl Pfefferminzsirup
1 Limette
15 g Speisestärke
1 EL Butter zum Fetten der Förmchen
Puderzucker zum Bestäuben, Minze zum Dekorieren

Benötigt: 8 Soufflee-Formen aus Porzellan oder Kupfer, ca. 8 cm Durchmesser, ca. 4 cm Höhe und ein Patisserie-Blech

Vorbereitung: Die Soufflee-Formen innen mit Butter einreiben, zuckern und kalt stellen. Eier trennen und die Eiweiße mit 20 g Zucker steif schlagen, kalt stellen. Saft und Abrieb von der Limette herstellen und zusammen mit Quark, 30 g Zucker, Eigelbe, Holunderblütensirup und Speisestärke vermengen. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und in die gebutterten und gezuckerten Förmchen füllen.

Zubereitung: Die gefüllten Soufflee-Formen auf ein Patisserie-Blech stellen. Auf Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, hoch“ bei 130 °C für 30 Minuten garen.

Anrichten: Das Soufflee mit Puderzucker bestäuben, mit Minze-Spitzen garnieren und zügig in der Form servieren.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer