

Topfensoufflee

Für ca. 12 Cocotten (Cocotte: kleiner feuerfester Schmortopf zum Braten und Backen)

Topfensoufflée

400 g Topfen

4 Dotter

4Msp Maizena

1 Vanilleschote

320 g Eiklar

140 g Zucker

Zubereitung:

Die Formen mit Butter auspinseln & mit Kristallzucker ausstreuen.

Den Topfengut auspressen, anschließend mit Eidottter, Maizena und Vanille verrühren.

Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse heben.

Die Masse in die Formen füllen und bei 200 °C 15 – 20 Minuten im Wasserbad backen.

Beilagen:

Beeren oder Früchte

Fruchtsauce oder Eis