

## Schnelles Quarksoufflé

### Rezept-Info:

Personenzahl:	8 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

125 g	Quark (40 % i.Tr.)		Zimt, gemahlen
20+30 g	Zucker	1	Zitronenschale, unbehandelt
2	Eier	10 g	Speisestärke
1 Msp.	Vanillemark		Butter und Zucker zum Ausfetten

### Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen. Die Zitrone waschen und die Hälfte der gelben Schale abreiben. Quark, 30 g Zucker, Eigelbe, Gewürze, Zitronenabrieb und Speisestärke mit Schneebesen vermengen. Soufflé-Formen buttern, zuckern und kalt stellen. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und in die Förmchen füllen.

Bei 160 °C und 60 % Luftfeuchtigkeit 25 Minuten backen.

#### Empfehlung:

Das Soufflé sehr zügig noch in der Form servieren, dazu ein Glas Orangenlikör und eine Kugel Vanille-Eis.