



BeO-Kochtipp

Chässoufflé

Zutaten

400 g	Halbfettquark
4 Ei	Wisswii
4 Ei	Stärchimähl
4	Eier
½ Kl	Salz
2 Msp	Muskat
300 g	Gribnige Greyerzerchäs
	Pfäffer us dr Mühli
	Salz
	Anke

Zubereitung

Dr Quark, z Stärchimähl u z Eigelb grad zersch mau guet verrühre u mit Salz, Pfäffer u Muskat abschmöcke u dr Chäs derzue mische.

När chöit ihr z Eiwiss mit em Salz cremig aber nid Stif schla.

Itz öpe e Drittel vo däm Isschnee mit em Schwingbäse unger d Quark-Chäs-Mischig rühre u dr restlich Isschnee ganz süüferli mit em Teigschaber ungerzieh.

När nur dr Bode vore Springform mit chli Anke guet ifette u die ganzi Masse ifülle.

Uf dr zwöitungerste Rille im 180 Grad vorgheizte Ofe für 50 Minute la bache.

Wichtig: Dr Ofe nid vor dene 50 Minute uf tue, süsch gheit z Soufflé zäme!

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

