



BeO-Kochtipp

Käsesoufflé

Zutaten

400 g	Halbfettquark
4 Ei	Weisswein
4 Ei	Stärkemehl
4	Eier
½ Kl	Salz
2 Msp	Muskat
300 g	Geriebener Greyerzerkäse
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
	Anke

Zubereitung

Quark, Wein, Stärkemehl und Eigelb gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Käse untermischen.

Eiweiss mit dem Salz cremig, aber nicht steif schlagen.

Etwa ein Drittel des Eisschnees mit dem Schwingbesen unter die Quark-Käse-Mischung rühren, den restlichen Eischnee sorgfältig mit dem Teigschaber unterziehen.

Boden einer Springform (26cm Durchmesser) mit wenig Butter einfetten (nicht den Rand, das Soufflé kann sonst nicht nach oben klettern) und die Masse einfüllen.

Auf der zweituntersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 50 Minuten backen (Ofen nicht vor Ende der Backzeit öffnen, sonst fällt das Soufflé zusammen).

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

