



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Ziegenkäse-Holunderblüten-Soufflé

ZUTATEN:

4 Eigelbe
120 g Zucker
40 g Ziegenfrischkäse
120 g Quark
6 Eiweiß
40 g Mehl
2 EL Weizenpuder
3 EL Holunderblüten mit vielen Pollen!
Butter
Zucker

ZUBEREITUNG

Für das Ziegenkäse-Soufflé die Eigelbe und 40 g Zucker schaumig rühren. Den Ziegenfrischkäse und den Quark mit etwas Weizenpuder vermengen und zu einer glatten Masse rühren. Dann die Eigelb-Zuckermischung der Quarkmasse hinzufügen.

Die Eiweiße und dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und mit den Holunderblüten unter die Käsemasse heben. Mit etwas Mehl bestäuben und in gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen. Zum Schluss bei 200°C 20 bis 25 Minuten backen.

Dazu passt hervorragend ein Waldbeereis und ein Glas Prosecco!