

## Limetten-Zitronen -Soufflés

### Zutaten:

- 500g Quark
- 5 Eier
- 1 Vanilleschote
- 80g Zucker
- 50g Speisestärke
- 1 Bio-Limetten Abrieb + 3 EL Saft
- 1 Bio-Zitrone Abrieb und einige Spritzer Saft
- 1 Prise Salz
- Butter zum Ausfetten

### Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen.
2. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren, die Stärke und den Quark unterrühren. Limettensaft, Limettenzester und Vanillemark hinzugeben.
3. Eischnee vorsichtig unter die Masse ziehen. Souffleförmchen ausbuttern und die Masse verteilen.
4. Im Dampfgarer bei 90° 20-25 Minuten zubereiten.
5. Kurz auskühlen lassen und zusammen mit frischen Früchten servieren.

REGIO · KÜCHE+BAD



WARENDORF

VALCUCINE



poggen  
pohl

EFRINGEN-KIRCHEN