



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

FRISCHKÄSE-SOUFFLÉ

Lockerer Soufflé aus Frischkäse und Himbeeren – himmlisch!



Zutaten

200 g	Himbeeren (frisch oder tiefgefroren)
1	Bio-Orange
4	Eier
100 g	Frischkäse
50 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
	Diamant Puderzucker-Streuer

Zubereitung

1. Himbeeren waschen und putzen. (Tiefkühlfrüchte auftauen lassen.)
2. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.
3. Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Eigelb gut verrühren. Eiweiß vorsichtig unter die Masse ziehen.
4. Soufflé-Förmchen am Boden gut einfetten. Je einen Esslöffel Himbeeren hineingeben, dann die Frischkäsemasse bis 1 cm unter den Rand einfüllen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 160° (Umluft 140 °C) ca. 30-35 Minuten backen.
6. Noch heiß mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.
7. Tipp: Statt Himbeeren kann man auch Brombeeren oder Kirschen verwenden!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.