

# Zitronensoufflé

**Zutaten**

Für 4 - 6 Portionen

250 g Topfen

Abrieb von 2 Bio Zitronen

1 EL Zitronensaft

80 g Kristallzucker

4 Dotter

4 Eiklar

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 EL griffiges Mehl

Butter, und Zucker für die Formen

**Zubereitungszeit**

30 Minuten

**Garzeit**

20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**

einfach

**Zubereitung**

Dotter mit 40g Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft, dickschaumig schlagen. Topfen dazu rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz leicht anschlagen und mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Eischnee und Mehl mit der Topfenmasse vermengen.

Terrinenform (TPF 10) mit Butter ausfetten und mit Zucker ausstreuen. Masse in die Form füllen und im Dampfgerar garen.

Herausnehmen, stürzen und in Stücke schneiden.

Servieren mit frischen Beeren oder gedämpften Obst.

**TIPP:**

TK Früchte oder frische Früchte in einem ungelochten Garbehälter (DGG 2) mit 1 EL Honig ca. 10 Minuten bei 100°C im Dampfgerar garen, anschließend mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Früchte-Püree zum Dessert servieren.

Soufflés können auch in Portionsförmchen mit den gleichen Einstellungen gegart werden.

**Einstellungen**

Dampfgerar / Temperatur: 90°C / Dauer: 20 Minuten