

Quarksoufflé mit Rumschaum

Das Soufflé

2 Eigelb
80 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
abgeriebene Schale von ½ unbeh. Zitrone
125 g Magerquark
125 g Mascarpone
20 g Speisestärke
2 Eiweiß
Fett und Vanillezucker für die Förmchen

Rezept für 4 Personen

Vorbereitung: Ofen auf 200 °C vorheizen. Einen großen flachen Topf (gut geeignet: Auflaufform) zweifingerbreit mit Wasser füllen und auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

Eigelb, 60 g Zucker, Vanillemark und die Zitronenschale schaumig rühren. Magerquark, Mascarpone und Speisestärke hinzufügen und zu einer glatten Creme verrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und darunterziehen. Förmchen ausfetten und mit Vanillezucker austreuen. Die Masse bis etwa 1 cm unter den Rand in die Förmchen einfüllen, im Wasserbad 15 – 20 Minuten garen.

Bei doppeltem Soufflérezept muß auch mehr Zeit zum Garen einkalkuliert werden.

Der Rumschaum

3 Eigelb
12 EL Weißwein
4 EL Rum
2 EL Zucker

Eigelbe, Wein, Rum und Zucker über dem heißen, nicht kochenden Wasserbad aufschlagen, bis die Masse dicklich ist.

Der Rumschaum passt auch wunderbar zu frischen Früchten wie Erdbeeren, etc. Falls gewünscht, kann man den Rumschaum mit ein wenig Kakao oder einem Hauch Zuckercouleur braun färben, z.B. als farblichen Kontrast zu hellem Soufflé.

!!! Keine Angst vor Wasserbädern, etc.! Einfach versuchen, schmeckt sehr lecker!