

## Süßes Beeren-Souffle

### Zubereitung:

16 Portionsförmchen mit Butter einfetten und mit Mandeln ausstreuen. Eigelb mit 50 g Zucker schaumig rühren. Vanillemark, Quark und Stärke unterrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Beeren waschen, gut abtropfen lassen und unter die Masse heben. Teig in die Förmchen einfüllen und mit hitzebeständiger Folie abdecken. Auf dem Rost garen.

### Extra-Tipp:

Nach dem Garen die Soufflés auf Dessertteller stürzen. Dazu reichen Sie Fruchtmark der Saison.

**Einstellung:** Garen Universal

Temperatur: 90°C

Zeit: 20 – 25 Minuten

### Das brauchen Sie:

500g Quark

8 Eigelb

Mark einer Vanilleschote

2 Päck. Vanillesoßenpulver

8 Eiweiß

150 g Zucker

Butter zum Ausfetten

100 g brauner Zucker

300 g frische Beeren der Saison