

[TOPFEN GRAUKÄSE SOUFFLÈS]

So mancher Koch verzweifelt an einem Soufflès in der Küche. Wir machen es am Grill und es gelingt!

Zutaten

- ✦ 80 g Topfen
- ✦ 80 g Graukäse
- ✦ etwas Butter (für die Förmchen)
- ✦ etwas Zucker (für die Förmchen)
- ✦ 1 TL unbehandelte Zitronenschale, geraspelt
- ✦ 2 Eigelbe
- ✦ 30 g Zucker
- ✦ 20 g Honig
- ✦ 3 Eiklar
- ✦ Staubzucker

Zubereitung

- 1_ Bereite den Grill für indirekte Hitze auf 200–210 °C vor.
- 2_ Streiche den Topfen und den Graukäse durch ein Sieb.
- 3_ Fette 4 Soufflé-Förmchen mit Butter ein und streue sie mit ein wenig Zucker aus.
- 4_ Rasple 1 TL Zitronenschale und vermische diese in einer Schüssel mit dem Topfen-Graukäse, den Eigelben, 20 g Zucker und Honig. Schlage die Masse cremig auf.
- 5_ Schlage die Eiklar mit dem übrigen Zucker zu festem Eischnee auf, hebe diesen unter die Topfen-Graukäse-Masse und fülle ihn in die vorbereiteten Förmchen.
- 6_ Stelle die Formen in eine Aluwanne und gieße ungefähr 2 cm hoch heißes Wasser dazu. Pass auf, dass kein Wasser auf die Eimasse kommt.
- 7_ Backe die Masse im aufgeheizten Grill für 20–25 Minuten.
- 8_ Nimm die Förmchen aus dem Grill, stürze sie nach Belieben und serviere die Topfen-Graukäse-Soufflés sofort. Du kannst auch etwas Staubzucker drüberstreuen.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 20–25 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Indirekt



