

# Bioleks: Topfen/Quark-Soufflé mit pürierten Kirschen

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-topfen-quark-soufflé-mit-pürierten-kirschen](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-topfen-quark-souffle-mit-puerierten-kirschen)

## Zutaten:

- 100g Sahne-Quark
- 3 Eier
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 50g Zucker
- Butter und Zucker für die Soufflé-Förmchen
- Kirschen

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Fettpfanne oder ein Backblech auf der untersten Leiste einschieben.

Den Quark durch ein Sieb streichen. Die Eier in 2 Schüsseln trennen. Eine Schüssel mit 3 Eiweiß, die 2. mit 2 Eigelb. Das restliche Eigelb anderweitig verwenden. Von der Zitrone etwa 1 TL Schale fein reiben.

In einer Schüssel den Quark mit den 2 Eigelb, 40g Zucker und der Zitronenschale mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Die 3 Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben.

4 Soufflé-Förmchen oder ofenfeste Tassen mit Butter einfetten und etwas Zucker ausstreuen. Die Soufflé-Masse einfüllen und die Förmchen auf das Backblech stellen. Auf das Blech ca. 2cm hoch heißes Wasser gießen, aber dabei aufpassen, dass kein Wasser auf die Eimasse kommt.

Nun das Soufflé im Ofen 20-25 Minuten backen, **aber nicht vorher die Ofentür öffnen!**, da die Soufflés ansonsten zusammenfallen!

Die Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit etwas Zucker bestreuen und mit pürierten Kirschen sofort servieren.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 1.3.1996*

*Prominente Gäste: Campino & Kuddel/Die Toten Hosen*