

# AEG

## Hugo-Soufflee

**Beheizungsart:** Feuchtgaren  
**Feuchtigkeit, hoch**  
**Temperatur:** 130 °C  
**Zeit:** 30 Minuten  
**Portionen:** 8 Schälchen



125 g Quark  
60 g (30 g + 20 g + 10 g) Zucker  
2 Eier  
3 cl Holunderblütensirup  
1 cl Pfefferminzsirup  
1 Limette  
15 g Speisestärke  
1 EL Butter zum Fetten der Förmchen  
Puderzucker zum Bestäuben, Minze zum Dekorieren

**Benötigt: 8 Soufflee-Formen aus Porzellan oder Kupfer, ca. 8 cm Durchmesser, ca. 4 cm Höhe und ein Patisserie-Blech**

**Vorbereitung:** Die Soufflee-Formen innen mit Butter einreiben, zuckern und kalt stellen. Eier trennen und die Eiweiße mit 20 g Zucker steif schlagen, kalt stellen. Saft und Abrieb von der Limette herstellen und zusammen mit Quark, 30 g Zucker, Eigelbe, Holunderblütensirup und Speisestärke vermengen. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und in die gebutterten und gezuckerten Förmchen füllen.

**Zubereitung:** Die gefüllten Soufflee-Formen auf ein Patisserie-Blech stellen. Auf Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, hoch“ bei 130 °C für 30 Minuten garen.

**Anrichten:** Das Soufflee mit Puderzucker bestäuben, mit Minze-Spitzen garnieren und zügig in der Form servieren.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer