

Topfensoufflee mit Lavendelzucker by Marcel

Rezept:	Zubereitung:
<p>400 g Topfen 70 g Zucker 50 g Lavendelzucker von cookandgrill 4 Eidotter 4 Eiweiß Abrieb von ½ Limette 50 g Maizena Mark von 1 Vanilleschote</p> <p>Eventuell Strudelteigblätter</p>	<p>Eidotter, Limettenschale, Vanille und Maizena verrühren.</p> <p>Das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen, und vorsichtig unter die Topfenmasse ziehen.</p> <p>Die Masse in gebutterte, gezuckerte Förmchen geben, oder die Förmchen mit Strudelteigblätter auslegen, und dann die Masse behutsam einfüllen.</p> <p>Weber Alu Abtropfschalen 2 cm hoch mit heißen Wasser füllen und am Grill vorheizen.</p> <p>Die Soufflees bei 180 ° C 15 bis 20 Minuten im Wasserbad aufgehen lassen.</p> <p>GUTES GELINGEN!</p>