

QUARKSOUFFLÉS MIT INGWER UND ROTEM RHABARBERKOMPOTT



Milchprodukte
passen immer.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 6 Personen

6 Soufflécocottes von 2 dl Inhalt
Butter und Zucker für die Cocottes

Rhabarberkompott:

400 g Rhabarber, gerüstet, in 1 cm dicke, 7 cm
lange Stücke geschnitten

0,5 dl Grenadinesirup

3 cl Campari oder San Bitter

100 g Zucker

1 Zimtstängel

Quarksoufflé:

80 g Magerquark

4 Eigelb

80 g Zucker

1 TL Ingwerwurzel, frisch gerieben

4 Eiweiss

Pudersucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1 Für das Kompott alle Zutaten aufkochen. Auskühlen lassen.

2 Für das Soufflé Quark, Eigelb, 40 g Zucker und Ingwer verrühren. Eiweiss mit restlichem Zucker steif schlagen. Eischnee unter die Quarkmasse ziehen.

3 Quarkmasse in die ausgebutterten und gezuckerten Cocottes bis 1 cm unter den Rand füllen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

4 Die Quarksoufflés mit Pudersucker bestäuben und sofort mit dem Rhabarberkompott servieren.

Cocottes sind kleine, ofenfeste Förmchen.

Nach Belieben mit Schlagrahm servieren.