



# Quarksoufflé, Pistazie, Moltebeeren



## Rezept für 4

### Zutaten Soufflémasse

250 g Magerquark  
20 g Stärke  
2 Eigelb  
Etwas frische Vanille  
3 EL Pistazien, gehackt  
Zitronenabrieb  
2 Eiweiss  
40 g Zucker  
Butter

### Zutaten

#### Moltebeerenkompott

250 g Moltebeeren  
50 g Zucker  
1 Zitrone  
50 ml Orangensaft  
1 Prise Zimt

### Zubereitung Soufflémasse

Magerquark, Stärke, Eigelb, Vanille, gehackte Pistazien und Zitronenabrieb zusammen verrühren. Eiweiss und Zucker steif schlagen und unter die andere Masse heben. Souffléformen ausbuttern und zuckern. Dann die Masse ca. bis 2/3 der Formhöhe einfüllen, die Formen in ein Wasserbad stellen (Wasser nur knapp über dem Boden) und in den mit Heissluft 200 °C vorgeheizten Garraum geben, für ca. 20 bis 25 Minuten backen.

### Zubereitung Moltebeerenkompott

Moltebeeren auf einem Sieb abtropfen lassen. Zucker karamellisieren und mit der abgetropften Flüssigkeit der Moltebeeren ablöschen. Den Saft einer Zitrone, den Orangensaft und den Zimt hinzugeben, etwas einreduzieren lassen und dann die Moltebeeren hinzugeben. Das Ganze nun einmal aufkochen und servieren.

### Garstufe

Mit Vorheizen 20–25 Minuten | Heissluft 200 °C