

# KUCHENKREATION KÄSESOUFFLÉ



© Kfir Harbi

Schwierigkeitsgrad:  
Zubereitungszeit:

Leicht  
2 Stunden

# KUCHENKREATION KÄSESOUFFLÉ

## Zutaten:

700 g Quark  
10 Eier getrennt  
100g Maisstärke

400 g Zucker  
etwas Salz  
200 g Milch

## Zubereitung:

Quark, Eigelb und Maisstärke mit einem Schneebesen verrühren.

Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz zu Eischnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Milch dazu geben.

Die Teigmasse in eine Kuchenform geben und im Backofen bei 140°C circa 1,5 bis 2 Stunden backen.

Der abgekühlte Kuchen kann mit Schlagsahne und Meringue (Baiser) garniert und serviert werden.

