

Käsesoufflé

ZUBEREITUNG

Mehl, Milch und Rahm unter Rühren zusammen aufkochen, eine Minute köcheln lassen. Käse, Salz, Pfeffer und Muskat beifügen. Den Käse schmelzen lassen.

Die Masse etwas auskühlen lassen. Dann Eigelb und Backpulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die gut gebutterten und bemehlten Förmchen zu drei Vierteln füllen. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen. Vorsichtig im Förmchen sofort servieren.



ZUTATEN

50 g Mehl

150 ml Milch

150 ml Sauerrahm

150 g würziger geriebener Bergkäse

1/2 TL Salz

Pfeffer

1 Prise Muskat

4 Eier

3 Msp. Dr. Oetker Backpulver

Mehl und Butter für die Form