

Einfach 6 Personen	Doppelt 12 Personen	
200 g	400 g	Topfen (20 %)
60 g	120 g	Zucker
3	6	Eier
1 Löffel	1 Löffel	Vanillezucker
1	1	Orange - Schale

Backofen: 180° Heißluft ca. 15 bis 17 Minuten

Ein Backblech mit warmem Wasser (ca. 3 cm hoch) füllen und in den Ofen schieben.

Soufflé Formen ausbuttern, mit Kristallzucker ausstreuen und kalt stellen.

Den passierten Topf mit Eigelb verrühren; das Eiweiß mit dem restlichen Zucker cremig schlagen, unter die Topfenmasse heben und $\frac{3}{4}$ voll in die Formen füllen. Im Wasserbad ca. 20 Min. ausbacken. Das fertige Soufflé auf einen tiefen Teller stürzen und mit Früchten oder Vanillesauce anrichten.