

## Käse Soufflée mit Erdbeeren



(als Vorspeise oder Dessert)

Zutaten:	Zubereitung:
4 Soufflée-Förmchen ausbuttern. Backofen vorheizen → <b>200 Grad Ober- und Unterhitze.</b>	
2 Eiweiß 1 Prise Salz	Zu Schnee schlagen.
2 Eigelb 2 EL kaltes Wasser 1 P. Vanillezucker	Schaumig rühren.  Unter den Eischnee ziehen.
40 g Mehl 20 g Stärkemehl 1 Msp Backpulver  60 g feingeriebener mittelalter Gouda	Darüber sieben.  Dazu geben, alles vorsichtig miteinander vermengen und in die Förmchen verteilen.
<b>Im vorgeheizten Backofen 15 – 20 Minuten backen.</b>	
500 g Erdbeeren 50 ml Weißwein 2 EL Puderzucker 2 EL Zitronensaft 6 Blätter feingeschnittene Zitronenmelisse	Waschen, putzen, vierteln.   Alles miteinander vermischen, kurz kühl stellen.
Die warmen Soufflées aus den Formen lösen und auf Teller verteilen. Die marinierten Erdbeeren um das Gebäck legen, mit Zitronenmelisse und Puderzucker garnieren und frisch verspeisen!	

