

Ziegenkäsedessert mit marinierten Erdbeeren

Zutaten für 4 - 5 Portionen

- 3 Bio-Eier, Größe M
- 50 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Topfen (20 %)
- 60 g Staubzucker
- 1 EL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 45 g Feinkristallzucker
- Weiche Butter für die Förmchen
- 250 g Erdbeeren
- 2 – 3 EL Lavendel Sirup



Für den Ziegenkäse-Auflauf die Eier trennen. Die Eiweiße beiseite stellen.

Die Auflaufförmchen mit Butter einpinseln.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit heißem Wasser ins Rohr stellen.

Ziegenfrischkäse mit Topfen, Eigelben, Staubzucker und Zitronenabrieb verrühren.

Eiweiße leicht aufschlagen, sobald die Masse weiß ist den Feinkristallzucker einrieseln lassen und zu einem festen Schnee schlagen.

Den Eischnee unter die Topfen-Ziegenkäsemasse heben.

In die Förmchen füllen und ins Wasserbad setzen.

Das Gitter auf der mittleren Schiene einschieben, die Form mit dem Wasserbad platzieren und etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Lavendel Sirup marinieren.

Die Förmchen abkühlen lassen, vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen und auf die Teller stürzen. Die marinierten Erdbeeren dazu anrichten und servieren.