



# Harzer Soufflée

4 Portionen 45 Min.

## Zubereitung

- 1.** Den Harzbube Handkäse raspeln. Milch, Salz, Pfeffer und Butter in einem Topf aufkochen, dann das Mehl hinzufügen. Mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet.
- 2.** Den Topf vom Herd nehmen. 1 Ei unterrühren und den Teig in eine Schüssel geben. Nacheinander 5 Eigelb dazu geben und den Harzbube Handkäse unterrühren.
- 3.** Die 5 Eiweiß steif schlagen und unter die Käsemasse heben. Die Förmchen ausbuttern und die Masse einfüllen.
- 4.** Im Wasserbad im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad ca. 20 min gar ziehen lassen. Aus den Förmchen stürzen und mit gehackten Kräutern servieren.

**Guten Appetit!**

## Zutaten

75 g reifer Harzbube Handkäse  
1/4 Liter Milch  
50 g Butter  
50 g Mehl  
6 Eier  
Salz, Pfeffer

