**Zimt Soufflé**

250 g Topfen

1 EL Milch

½ EL Stärke

3 Stk. Eier

100 g Zucker

Zimt

* Topfen, Milch, Stärke, Zimt und Eigelb verrühren
* Das Eiweiß in einer Schüssel anschlagen, den Zucker dazugeben und weiter schlagen bis es steif ist
* Anschließen vorsichtig unter die restlichen Zutaten heben
* Jetzt in ausgebutterten und ausgezuckerten Formen füllen und in einem Wasserbad bei 200°C in den Ofen schieben und 15-20 min. backen