



Erdbeer-Omelett

ca. 10 Stück

Biskuit-Omelette

7 Eiweiß
3 Dotter
9 dag Mehl
9 dag Zucker
2 dag Maizena

Erdbeerobers

3 Becher Schlagobers
Erdbeermark (= 20 dag frische Erdbeeren
püriert mit 20 dag Kristallzucker)
Frischen Zitronensaft nach Geschmack

Bikuit-Omelette:

Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen,
Dotter mit 1 EL Mehl verrühren und vorsichtig mit den
restlichen Zutaten ins steif geschlagene Eiweiß unterheben.
Auf ein mit Backpapier aufgelegtes Blech dressieren (grosse Lochtülle).
Mit Mehl ganz dünn bestäuben und bei ca. 200° (Heißluft) hell backen.
Anschließend Omelette auskühlen lassen.

Erdbeerobers

Bevor das Erdbeer-Schlagobers zubereitet wird, werden die gebackenen
und ausgekühlten Omeletten auf der Innenseite mit etwas Erdbeermark bestrichen.
Schlagobers nicht ganz steif aufschlagen, Erdbeermark und Zitronensaft dazugeben
und fertig schlagen. Die mit Erdbeermark bestrichenen Omelette nun mit Erdbeerobers füllen und mit
frischen Erdbeeren belegen. Vor dem Servieren mit Staubzucker anzuckern.

Mehr Backvideos und Rezepte finden Sie auf jindrak.at.

Gutes Gelingen!