

Erdbeer-Sahne-Omeletts

Ein lockerer Biskuitboden mit einer fruchtigen Erdbeer-Sahne

etwa 36



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

60 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

60 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

60 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

600 g kalte Schlagsahne

200 ml warmes Wasser

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

3 Platten backen. Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 10 Minuten



- 3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Papier erkalten lassen. Gebäck von der Arbeitsfläche lösen, Backpapier abziehen und 12 Kreise (Ø 9 cm) ausstechen.

4 **Belag:**

Sahne steif schlagen. Tortencremepulver in eine Rührschüssel geben, Wasser zufügen und mit einem Schneebesen etwa ½ Min. gut verrühren. Sahne portionsweise unterheben und die Creme sofort in einen Spritzbeutel mit kleiner Loch- oder Sterntülle füllen. Creme spiralförmig auf eine Hälfte der Biskuitkreise spritzen, zweite Hälfte darüber klappen und leicht andrücken. Omeletts auf eine Platte legen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 **Verzieren:**

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen, mit geschmolzener Kuvertüre besprenkeln und nach Belieben mit Erdbeeren garnieren. Die Omeletts am besten gekühlt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die gefüllten Omeletts eignen sich ohne Dekoration hervorragend zum Einfrieren.

