





Fruchtige Zebra-Omeletts

Fruchtig gefüllte Biskuitschnitten mit Mandarinen

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
70 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 TL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron
300 g kalte Schlagsahne

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:

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. Die Hälfte des Teiges in einen Gefrierbeutel füllen und gut verschließen. Unter die andere Teighälfte den gesiebten Kakao kurz unterrühren. Dunklen Teig ebenfalls in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und eine etwa 1 cm breite Ecke abschneiden. Teig parallel zur langen Backblechseite in Streifen im Abstand von etwa 1,5 cm auf das Blech spritzen (Abb. 1).



- 3 Dann eine Ecke des zweiten Gefrierbeutels abschneiden und den Teig zwischen die bereits vorhandenen Streifen spritzen (Abb. 2), so dass sich eine gestreifte, geschlossene Teigplatte ergibt. Blech in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Minuten

Biskuitplatte vorsichtig vom Backblech lösen und auf einen Bogen Backpapier stürzen. Die Biskuitplatte mit dem Papier erkalten lassen.

- 4 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Platte mit einem scharfen Messer in 12 Quadrate schneiden. Die Teigquadrate für das Befüllen wenden.

5 Füllung:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Mandarinen auf jeweils eine Hälfte der Quadrate verteilen. Mousse nach Packungsanleitung, **aber mit 300 g Schlagsahne**, zubereiten. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Creme spiralförmig auf die Mandarinen spritzen, zweite Hälfte darüberklappen und leicht andrücken. Omeletts auf eine Platte legen und mind. 1 Std. kalt stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Streifen auf dem Backpapier vorzeichnen.
- Wenn die Creme beim Füllen zu weich sein sollte, stellen Sie diese kurz in Kühlschrank.
- Anstatt Omeletts können Sie aus dem Rezept auch eine Zebra-Rolle zubereiten. Dazu die Streifen diagonal aufspritzen. Mandarinen gleichmäßig auf den Boden verteilen und die Creme darauf verstreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Von der langen Seite her aufrollen und etwa 1 Std. kalt stellen.

