

Omeletts mit Erdbeeren

Fruchtiges Rezept für kleine Haushalte

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Biskuitteig:

1 Ei (Größe M)
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
25 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

150 g Erdbeeren
200 g kalte Schlagsahne
etwa 1 EL Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Ei 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 mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. 4 runde Taler (Ø etwa 11 cm) auf das Backpapier spritzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 6 Min.

- ## 3
- Omeletts mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen. Omeletts mit dem Backpapier auf einen Bogen Backpapier stürzen. Das mitgebackene Papier vorsichtig abziehen und die Omeletts wieder wenden.



4 Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Erdbeerhälften auf einer Hälfte Omeletts verteilen. Sahne mit Puderzucker und Finesse steif schlagen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Sahne dekorativ über die Erdbeeren spritzen, aber so, dass diese sichtbar bleiben. Die Omeletts zusammenklappen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren Omeletts mit Puderzucker bestreuen.

