





Schnelle Biskuit-Omeletts

Süßes Kleingebäck mit einer fruchtigen Sahne-Creme

etwa 8    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
40 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

200 g kalte Schlagsahne
Fett
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Backpapier
1 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze mit Vanille-Creme

Zum Verzieren:

1 Limette (unbehandelt)

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier 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. Den Teig in der Springform glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden direkt auf ein mit Backpapier belegtes Brett oder Arbeitsfläche stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden in 8 Tortenstücke schneiden.
- 4 **Füllung:**
Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Vanille-Creme unter die Sahne heben. Grütze auf den breiten Seiten der Tortenstücke verteilen, darüber die Sahnecreme geben. Die jeweilige Spitze hochklappen und auf die Sahne drücken.
- 5 **Verzieren:**
Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale mit dem Zestenreißer direkt auf die Omeletts reiben.

