

Erdbeer-Sahne-Omletts

SWR4 Backexperte Joachim Habiger zeigt uns eine schöne Erdbeer-Variante für die Kaffeetafel. In weichem lockerem Biskuit und feiner Sahne sind Beeren die perfekte fruchtige Ergänzung und bringen Farbe in die kleinen Kuchen. Und jeder wünscht sich, dass die Saison noch ganz ganz lange dauert.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

Für die Wiener Masse:

40 g Butter

3 Eiweiß

88 g Zucker

4 Eigelbe

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

32 g Speisestärke

56 g Mehl

Für die Sahne-Creme:

½ Liter Sahne

60 g Zucker

3 Blatt Gelatine

250 g Erdbeeren

Außerdem

Backpapier

Backzeit: zirka zehn bis zwölf Minuten bei 220 Grad (Ober- Unterhitze)

Zubereitung Wiener Masse:

Die Butter schmelzen und dann zur Seite stellen. Eiweiß und den Zucker mit einem Handrührgerät oder Küchenmaschine cremig schlagen.

Tipp: Das Eiweiß nur cremig und nicht schnittfest schlagen, dann lässt es sich nachher schneller und besser unterheben!

Die Eigelbe mit der abgeriebenen Zitronenschale gut aufschlagen. Speisestärke und Mehl mischen. Zunächst mit etwas Eiweiß die Masse angleichen, dann den Rest Eiweiß unterheben, nun das mit Speisestärke gemischte Mehl und zum Schluss die zirka 40 Grad warme Butter unterziehen.

Tipp: Geben Sie erst wenig Eiweiß dazu ("angleichen")! Der Rest lässt sich dann einfacher runterheben.

Mit einem Spritzbeutel (Lochtülle) Spiralen auf Backpapier mit vorgezeichneten Kreisen aufdressieren. Auf die aufdressierten Omeletts Kristallzucker streuen, dann bekommen sie einen schönen Glanz!

Tipp: Nach dem Aufzeichnen der Kreise das Backpapier umdrehen! Sonst bleiben Bleistiftreste am Teig haften.

Sofort sehr heiß (220 Grad) zirka zehn bis zwölf Minuten backen.

Tipp: Sehr heiß backen, so wird auch die Backzeit reduziert. Die Omeletts bleiben außerdem saftig. Bei zu wenig Temperatur trocknen sie aus und lassen sich nicht mehr biegen!

Zubereitung Sahne-Creme:

Die kalte Sahne steif schlagen.

Tipp: Verwenden Sie Sahne mit hohem Fettanteil! Diese lässt sich besser aufschlagen.

Die Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen (etwa zehn Minuten). Die Gelatine mit dem Zucker leicht erwärmen, mit etwas Sahne angleichen und mit der restlichen aufgeschlagenen Sahne mischen. Zum Schluss die geviertelten Erdbeeren unterheben. Ein paar Erdbeeren zum Dekorieren zur Seite legen.

Die Fertigstellung:

Die gebackenen Omeletts vom Backpapier lösen, umdrehen und die Hälfte mit der Sahnecreme füllen (Spritzbeutel). Die nichtgefüllte Hälfte umklappen und ganz leicht andrücken. Dekorieren und mit Puderzucker absieben

Varianten: Die Omeletts können Sie mit unterschiedlichen Früchten der Saison füllen, es eignen sich auch Himbeeren oder Pfirsiche.