

## **Omeletts mit Himbeere-Topfen-Sahne Füllung**



### *Biskuit für Omelette (8 Stück)*

- 6 Dotter
- 6 Eiklar
- 50 g Staubzucker (Puderzucker)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 60 g Speisestärke
- 40 g Mehl

### *Fülle:*

- 500 ml Schlagobers (Sahne)
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 250 g Topfen (Quark) 20%
- 3 EL Staubzucker (mehr oder weniger nach Geschmack)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 450 g Himbeeren

### *Himbeeren zum Dekorieren*

#### Zubereitung:

Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen. Auf 4 Backpapierböden je 2 Kreise von 14 cm Durchmesser aufzeichnen.

Die 6 Eiklar mit dem Zucker und dem Vanillezucker richtig steif schlagen, dann nach und nach die Eidotter einzeln dazugeben. Das Mehl mit der Stärke versieben und vorsichtig unter die Masse heben.

Ich habe das Ganze dann in einen Spritzsack mit großer Lochtülle gefüllt und habe die Omeletts kreisförmig, von außen beginnend, auf die aufgezeichneten Kreise auf dressiert. Ich habe mir alle 4 Bögen aufgelegt und eher dünner begonnen - und die Masse dann schön aufgeteilt. So blieb nichts über und war auch nichts zu wenig.

Für 8-10 Minuten ins Rohr schieben und goldbraun backen. (Ich habe 3 Bleche auf einmal gebacken und bin danebengestanden und hab beobachtet..... So toll bäckt mein Herd nicht mehr..... Zu dunkel sollen sie nicht werden, denn dann werden sie trocken und brechen leichter.....

Dann auf ein vorbereitetes Backpapier, das ich mit Stauzucker bestreut habe, stürzen, Papier abziehen und vorsichtig in der Hälfte umklappen und auskühlen lassen. Mit den 3 anderen Blechen auch so verfahren.

Fülle:

Das Schlagobers mit den 2 Packungen Sahnesteif und den 3 EL Staubzucker steif schlagen. Topfen (Quark) und die ganzen Himbeeren dazugeben und noch einmal kurz auf höchster Stufe vermischen. Die Himbeeren werden dabei natürlich zerquetscht. Wer keine Kerne in der Creme möchte, muss die Himbeeren vorher passieren.

Die Masse in einen Spritzsack füllen, Omeletts leicht aufbiegen, so dass ihr die Creme hineinspritzen könnt, und die Himbeercreme auf dressieren. wieder leicht zusammendrücken, mit Staubzucker bestreuen und mit Himbeeren garnieren.

Einfach nur mehr genießen :-)

Gutes Gelingen und bis bald, eure Gudrun von Mödling