

Sahne Omeletts

Ihr braucht dazu:

Für die Omeletts:

4 Eier
80g Zucker
60g Mehl
1 TL Backpulver
1 Pkg. Vanillepudding Pulver

Für die Füllung z.B.:

250 ml Sahne
2 EL Zucker
1 Pkg. Sahnesteif
Obst nach Wahl, od.
1 EL Nespresso Pulver, ...



Und so geht's:

Omeletts:

Die Eier trennen, und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. In die Eiweißmasse die Eidotter unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und dem Puddingpulver mischen, über die Masse sieben und gut unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech portionsweise mit einem Löffel kleine Kreise (ca. 9 Stück pro Blech) verteilen.

Im Backofen bei 150°C Ober- & Unterhitze ca. 10 - 15 Minuten backen.

Aus dem Backrohr nehmen und die Omeletts sofort zusammenklappen und auskühlen lassen.

Füllung:

Die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen, und die Omeletts damit füllen. Ihr könnt dazu gerne frische Früchte servieren, oder kleine Obststücke in die Sahnemasse unterheben, oder aber auch 1 EL Nespresso Pulver ...

Ich verwende zum Füllen am Liebsten den Sahnestand vom **Pati-Versand** (www.pati-versand.de) - den gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen z.B. Erdbeere, Cappuccino, Pfirsich-Maracuja, Mango-Buttermilch, Schokolade, ... (Anleitung laut Verpackung!)



Gutes Gelingen 