

# Biskuit-Omelett mit Eier-Likör-Sahne und Erdbeeren

## Für 4 Personen

60 g Mehl	4 Eier	90 g Zucker
1 Prise Salz	1 EL Kakaopulver	1 TL Backpulver
400 g Sahne	250 g Erdbeeren	1 Pck Vanillezucker
5 cl Eierlikör	Puderzucker	Zucker

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach 70 Gramm Zucker und das Salz einrieseln lassen. Die Eidotter mit einem Holzlöffel unterheben. Das Mehl, das Backpulver und den Kakao mischen und sieben. Alles anschließend unter die Eiermasse heben. Nun zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und jeweils von innen schneckenförmig in circa zwölf Zentimeter große Kreise spritzen. Auf jedes Backblech passen vier Schnecken. Den Teig circa acht Minuten backen. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Die Omelettes darauf stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und die Omelettes über eine Teigrolle klappen und u-förmig auskühlen lassen. Die Erdbeeren putzen. Vier Erdbeeren halbieren und für die Garnitur beiseite stellen. Die übrigen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Die Sahne, den Vanillezucker und den übrigen Zucker steif schlagen. Die Erdbeerwürfel und den Eierlikör unterheben und die Crème in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und zwischen die Omelettes spritzen. Alles bis zum Servieren kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit den übrigen Erdbeeren garnieren.

Horst Lichter am 10. Juli 2010