

Creme-Omeletts

ca. 8 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Omelett-Teig:

8 Dotter (Größe M)
370 ml Milch
ca. 300 g glattes Mehl
8 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker
1 Prise Salz

Zum Ausbacken:

Butter

Füllung:

500 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)
40 ml Beerenlikör

Zum Bestreuen:

50 g geröstete Mandelblättchen
40 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Omelett-Teig:

Dotter mit Milch und Mehl mit einem Schneebesen zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Zum Ausbacken:

Butter in einer Pfanne erhitzen und 1/8 vom Teig eingießen. Das Omelett beidseitig goldbraun backen und warm stellen. Mit dem übrigen Teig den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

3 Füllung:

Rote Grütze mit Likör erwärmen. Die Omeletts damit füllen, zusammenklappen und auf einen vorgewärmten Teller geben.

4 Zum Bestreuen:

Staubzucker mit Vanillin-Zucker vermischen. Die gefüllten Omeletts mit Mandelblättchen und Staubzucker bestreut servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Werden die Omeletts für Kinder zubereiten, den Likör bei der Füllung weglassen.
- Statt Rote Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.

