Nah&Frisch



AMA & Nah&Frisch | Professional

Schaumomeletten mit Ribisel

Dessert | Süße Gerichte

Zubereitung

Ribisel waschen und von den Stielen entfernen, mit dem Zucker vermischen. Mit einem scharfen Messer das Mark aus der Vanilleschote schaben. Eier trennen, Eiklar mit Kristallzucker cremig-steif schlagen. Dann mit einem Schneebesen Dotter, Mehl und Vanillemark unterrühren. Es soll eine cremige, aber nicht zu feste Masse entstehen. In einer passenden Pfanne einen Teil vom Butterschmalz erhitzen und 1/4 der Dottermasse hinein geben. Auf kleiner Flamme zu einem Omelette backen. 1/4 der Ribiselfülle auf der Hälfte des Omelettes verteilen. Omelette zusammenklappen und warm stellen. Auf dieselbe Weise die übrigen 3 Omelettes bereiten. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

- 8 Stk. Eier
- 180 g Kristallzucker
- 1/2 Stk. Vanilleschote
- 2 EL Farina Weizenmehl glatt
- 60 g Butterschmalz zum Ausbacken
- 1/2 kg Ribisel
- 100 g Staubzucker
- Staubzucker zum Bestreuen