

Schaumomelette mit marinierten Vanille - Erdbeeren und Vanilleeis

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, „fluffig - lecker“, schnell und einfach gemacht, unwiderstehlich

Zutaten

- Für das Schaumomelette:
- 220 g Mehl Typ 550, gesiebt
- 4 ganzes Ei
- 4 El Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 Tl Zitronensaft
- 50 g Butter zum Braten
- ½ Tl Backpulver
- 160 ml Milch
- 160 ml Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- Für die marinierten Erdbeeren.
- 450 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen, halbiert
- Mark von 2 Vanillestangen
- 1 El Honig zum Nachsüßen

Zubereitungsart

Schritt1

Die marinierten Vanille - Erdbeeren:

Schritt2

Die Erdbeeren von der Blüte befreien, waschen halbieren.

Schritt3

Davon etwa 50 - 60 g fein pürieren, das Vanillemark zufügen und ev. mit Honig oder Zucker nachsüßen, die restlichen Erdbeeren anmachen.

Schritt4

Die Schaumomelette:

Schritt5

Die Eier trennen, die Eigelbe mit einer Prise Salz und dem Zucker schaumig rühren.

Schritt6

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Milch und Mineralwasser zu den Eiern geben, glatt rühren.

Schritt7

Das steif geschlagene Eiweiß in zwei Schritten unterheben.

Schritt8

Nunmehr den Teig in eine beschichteten Pfanne mit heißer Butter geben und von jeder Seite 2 - 3 min. goldgelb braten, aufgehen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Direkt aus der Pfanne auf einem Teller gleiten lassen und die Vanille - Erdbeeren verteilen. Überklappen und mit Puderzucker bestreuen.

Schritt11

Gern ergänze ich mit einer Kugel Vanilleeis und einigen Blättchen Zitronenmelisse.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** schnell und einfach gemacht, unwiderstehlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schaumomelette-mit-marinierten-vanille-erdbeeren-und-vanilleeis/>