

Rezept

Biskuitomeletts mit Himbeercreme

Ein Rezept von Biskuitomeletts mit Himbeercreme, am 25.04.2024

Zutaten

200 g Sahnejoghurt (10 % Fett)	2 Eier (M)
3 EL Traubenzucker	Salz
60 g Mehl	2 EL Speisestärke
1 TL Backpulver	Traubenzucker zum Bestreuen
125 g Himbeeren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal, 5 g F, 5 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Den Joghurt in einem Sieb abtropfen lassen. Auf einem Bogen Backpapier 6 Kreise mit ca. 10 cm Ø aufzeichnen und das Backpapier umgedreht auf ein Backblech legen. Den Ofen auf 175° vorheizen.
2. Eier, 2 EL heißes Wasser, 2 EL Traubenzucker und 1 Prise Salz in ca. 5 Min. cremig aufschlagen. Das Mehl mit der Speisestärke sowie dem Backpulver mischen und darüber sieben, dann alles locker vermengen.
3. Den Teig auf den vorgezeichneten Kreisen verstreichen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Danach mit Traubenzucker bestreuen, ein Geschirrtuch darüberlegen, Blech und Tuch umdrehen. Das Blech abheben, das Backpapier abziehen.
4. Die Biskuitomeletts mit einem Kochlöffelstiel vorsichtig quer einkerben und zusammenklappen, auskühlen lassen. Den Joghurt mit 1 EL Traubenzucker süßen. Die Himbeeren kurz abbrausen, gut abtropfen lassen und verlesen, dann unter den Joghurt rühren. Die Biskuitomeletts damit füllen.