

Schaum-Omelette mit Kirschen

Zutaten:

400 g Süßkirschen
2 EL Zitronensaft
4 Eier
1 Prise Salz
450 g Sahne-Joghurt
150 g Mehl
½ TL Backpulver
200 ml Milch
1 TL Zimt oder Lebkuchengewürz
1 Päckchen Vanillezucker
Flüssige Bratbutter
Puderzucker

Zubereitung:

Kirschen entsteinen, halbieren und mit Zitronensaft mischen. Eier trennen und Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit 150 g Joghurt verrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unter die Eigelbmasse rühren. Zum Schluß Eischnee unterziehen. Restlichen Joghurt mit Zimt oder Lebkuchengewürz und Vanillezucker verrühren.

Eine Pfanne 24 cm auf Navigenio stellen. Auf Automatik schalten, Audiotherm aufsetzen und auf Bratfenster drehen. Sobald die Pfanne die Temperatur erreicht hat, ca. 1 TL Bratbutter in die Pfanne geben. ¼ Teig in die Pfanne geben und ¼ Kirschen darüber verteilen.

Pfanne auf feuerfesten Untersatz stellen, Navigenio überkopf auflegen und Omelette mit kleiner Stufe ca. 3 Minuten hellbraun backen. Fertiges Omelette herausnehmen und warm halten.

Pfanne auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten, wiederum ¼ Teig und ¼ Kirschen in die Pfanne geben, Pfanne nach ca. 1 Minute wieder auf feuerfeste Unterlage stellen und Omelette mit Navigenio bei kleiner Stufe ca. 3 Minuten überbacken.

Restlichen Teig und Kirschen genauso verarbeiten eben beschrieben. Falls nötig nochmals eine kleine Menge Bratbutter in die Pfanne geben.

Fertige Omelette mit Puderzucker bestäuben und noch warm mit Gewürzjoghurt servieren.

Guten Appetit!