

Topfenomlett mit frischen Früchten

ca. 6 Portionen
300g Magertopfen
100g Creme fraiche
abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten
Zitrone und Orange
45g Weizenstärkemehl
4 Eidotter
4 Eiweiß
50g Kristallzucker
prise Salz



Butter zum Fetten der Pfanne. Das Backrohr auf 220°C vorheizen. Den Topfen mit der Creme Fraiche, den abgeriebenen Zitruschalen, und dem Weizenstärkemehl glattrühren. Dann jedes Eigelb einzeln einrühren. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker und der Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen. Zuerst 1 Drittel des eischnees unter die Quarkmasse heben, danach den restlichen Schnee unteziehen. In einer Pfanne mit ofenfestem Griff und ca. 10 bis 15 cm Durchmesser etwas Butter verflüssigen und die Pfanne damit ordentlich ausfetten. Ca. 2 bis 3 EL. der Omlettmasse in die Pfanne geben und glattsreichen. Wenn die unterseite des Omlettes zu bräunen beginnt - die Pfanne für etwa 7 bis 10 min. in den Ofen stellen und das Omlett fertigbacken. Das Omlett zusammenklappen, bezuckern und mit frischen Früchten oder auch mit Kompott servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!