Schwarzwälder-Kirsch-Omelette

Das Rezept von dem Schwarzwälder-Kirsch-Omelette ist mal eine andere Variante des alten Tortenklassikers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

für den Teig

1 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
25 g	Zucker
1 EL	Milch
20 g	Mehl
1 TL	Kakao (echten)
1 TL	Margarine

für die Füllung

Nach Belieben	Kirschen (aus dem Glas)
Nach Belieben	Kirschsaft
1 Spritzer	Zitronensaft
1 TL	Vanillepuddingpulver (gehäuft)
Nach Belieben	Zucker
100 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker
Nach Belieben	Schokoraspeln

Zubereitung

1. Für das Schwarzwälder-Kirsch-Omelette das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Dann das Eigelb mit dem Zucker und der Milch gut verrühren und das Eiweiß unterheben. Mehl und Kakao auf die Masse sieben und ebenfalls unterheben.

2. Die Margarine in einer Pfanne (24cm Ø) bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Teig hineingeben und glattstreichen. Danach die Hitze etwas reduzieren und die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Der Teig sollte jetzt ca. 10 - 15 Minuten backen, bis er eine wattige Konsistenz hat und gewendet werden kann. Nach dem Wenden, den Teig noch ca. eine Minute weiter backen.

3. Den Fladen aus der Pfanne auf einen Teller geben und vorsichtig zusammenklappen. Jetzt sollte das Omelette ganz auskühlen.

4. In der Zeit nach Belieben Kirschen mit etwas Kirschsaft und dem Zitronensaft in einem Topf geben, mit Zucker süßen und dann alles zum Kochen bringen. In einem kleinen Gefäß das Vanillepuddingpulver mit ca. 1-2 TL kaltem Wasser anrühren und zügig unter die Kirschen rühren. Kirschen unter Rühren ca. 1 Minute weiter köcheln lassen, bis die Soße eingedickt ist. Die Kirschen vom Herd nehmen und auskühlen lassen, dabei zwischendurch immer wieder mal umrühren.

5. Nun das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen. Vor dem Servieren, das Omelette aufschlagen, mit Kirschen belegen, mit Schlagobers auffüllen und mit Schokoladenraspeln garnieren.

Tipp

Das Schwarzwälder-Kirsch-Omelette kann für Erwachsene zusätzlich mit ein paar Spritzern Kirschwasser getränkt werden.