



## Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Zitronen-Sahne-Omeletts

Freitag, den 26.07.2019

Für ca. 8 Stücke

### Zutaten:

4 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
3 TL Vanillezucker  
80 g Mehl  
20 g Speisestärke  
1 Bio-Zitrone  
400 g Schlagsahne  
2 Pck. Sahnesteif  
2 EL Puderzucker  
2 Stiele Minze

### Zubereitung:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und jeweils 4 Kreise (à ca. 12cm Durchmesser) aufzeichnen.
2. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Die Eier mit Salz, Zucker und 1 TL Vanillezucker etwa 5-6 Minuten hellcremig schlagen.
4. Mehl und Stärke sieben und mit dem Schneebesen unterheben.
5. Die Hälfte der Biskuitmasse auf 4 vorgezeichnete Kreise streichen oder spritzen.
6. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 5-6 Minuten backen. Mit der übrigen Hälfte genauso verfahren.
7. Die frisch gebackenen Omeletts herausnehmen, sofort vom Backpapier nehmen.
8. Aus Backpapier oder Alufolie kleine Rollen formen, zwischen die Omeletts legen, umklappen und abkühlen lassen.
9. Die Zitrone heiß abbrausen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben.
10. Die Sahne steif schlagen und dabei Sahnesteif und übrigen Vanillezucker einrieseln lassen.  
Den Zitronenschalenabrieb unterheben.
11. Die Füllung mit einer schönen Spritztülle in die Omeletts spritzen und kaltstellen.
12. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und Minzeblättchen dekorieren, evtl. noch mit dünnen Zitronenscheiben dekorieren.