

# Schaumomelette mit marinierten Vanille - Erdbeeren und Vanilleeis

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, „fluffig - lecker“, schnell und einfach gemacht, unwiderstehlich

## Zutaten

- Für das Schaumomelette:
- 220 g Mehl Typ 550, gesiebt
- 4 ganzes Ei
- 4 El Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 Tl Zitronensaft
- 50 g Butter zum Braten
- ½ Tl Backpulver
- 160 ml Milch
- 160 ml Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- Für die marinierten Erdbeeren.
- 450 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen, halbiert
- Mark von 2 Vanillestangen
- 1 El Honig zum Nachsüßen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die marinierten Vanille - Erdbeeren:

### Schritt2

Die Erdbeeren von der Blüte befreien, waschen halbieren.

### **Schritt3**

Davon etwa 50 - 60 g fein pürieren, das Vanillemark zufügen und ev. mit Honig oder Zucker nachsüßen, die restlichen Erdbeeren anmachen.

### **Schritt4**

Die Schaumomelette:

### **Schritt5**

Die Eier trennen, die Eigelbe mit einer Prise Salz und dem Zucker schaumig rühren.

### **Schritt6**

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Milch und Mineralwasser zu den Eiern geben, glatt rühren.

### **Schritt7**

Das steif geschlagene Eiweiß in zwei Schritten unterheben.

### **Schritt8**

Nunmehr den Teig in eine beschichteten Pfanne mit heißer Butter geben und von jeder Seite 2 - 3 min. goldgelb braten, aufgehen lassen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Direkt aus der Pfanne auf einem Teller gleiten lassen und die Vanille - Erdbeeren verteilen. Überklappen und mit Puderzucker bestreuen.

### **Schritt11**

Gern ergänze ich mit einer Kugel Vanilleeis und einigen Blättchen Zitronenmelisse.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** schnell und einfach gemacht, unwiderstehlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schaumomelette-mit-marinierten-vanille-erdbeeren-und-vanilleeis/>