



OMELETTE SURPRISE BIRNE-LIMONCELLO

Zutaten:

Biskuitteig

5 Eier
135g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker / 1 Prise Salz
250g Mehl
1 EL Speisestärke

Limoncello-Birnen

8 Birnen
1 Zitrone
2-3 EL Puderzucker
8 cl Limoncello-Likör
Andaliman-Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

5 Eiweiß
4 EL Zucker / 1 Prise Salz
500 – 750g Vanille-Eis

Zubereitung:

Für den Biskuitteig die Eier mit 5 EL kaltem Wasser in der Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig schlagen, den mit Zucker, Vanillin-Zucker und die Prise Salz vorsichtig dazu geben und alles zusammen knapp 10 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Mehl und Speisstärke durch ein Sieb dazu geben und vorsichtig unterrühren. Auf ein gefettetes Blech geben und zur gewünschten Größe verstreichen. 20 bis 25 Minuten bei 190°C Ober-/Unterhitze backen. Abkühlen lassen.

Die Birnen schälen in Spalten schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Puderzucker im Topf hellbraun karamellisieren lassen. Die Birnen mit dem Zitronensaft zugeben und vorsichtig umrühren. Mit Limoncello ablöschen und die Birnen mit Wasser bedecken. Ca. 5-10 Minuten je nach Konsistenz der Birne köcheln lassen. Die Birnen herausnehmen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann wieder die Birnen dazugeben und abkühlen lassen.

Das Eiweiß sehr fest schlagen und zuckern. Eine Prise Salz unterstützt die Süße. Das Eis in Scheiben schneiden.

Den Backofen auf ca. 280°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine große Auflaufform mit dem Biskuitboden auslegen. Die Birnenflüssigkeit darüber verteilen, danach die Birnen darauf legen. Jetzt nach Geschmack die Birnen mit dem Andaliman-Pfeffer (natürlicher Zitronenpfeffer) aus der Mühle bestreuen und das Eis darüber verteilen. Zuletzt den Eischnee über das Eis geben und sofort in den heißen Backofen. Dort für einige Minuten verweilen, bis sich der Eischnee oben braun eingefärbt hat. Sofort servieren!