



OMELETTE SURPRISE MIT BIRNEN UND KARAMELLSAUCE

Zutaten:

Biskuitteig

5 Eier
135g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker / 1 Prise Salz
250g Mehl
1 EL Speisestärke
0,4cl Williams Christ Birnenlikör

Birnen-Belag

5 William Christ-Birnen
3-4 EL Puderzucker
1 EL Butter

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 waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. In einem am Boden leicht mit Wasser bedeckten Topf die Birnen kurz erhitzen. In einem weiteren Topf den Puderzucker bei nicht zu hoher Temperatur zum Schmelzen bringen. Die Butter schnell unterrühren. Eine Prise Salz dazu und mit den Birnen vermischen.

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. Den Likör auf den Boden geben. Die Birnenmischung darüber verteilen. Das Eis darauf legen. Zuletzt den Eischnee über das Eis geben und sofort in den sehr heißen Backofen. Dort für einige Minuten lassen, bis sich der Eischnee oben braun eingefärbt hat. Sofort servieren!