

# Quark-Mohn-Glacé in Omeletten

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Glacé:**

3 Eier  
90 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon  
Vanille Zucker  
50 g Mohnsamen  
2 ½ dl Rahm  
250 g Magerquark  
½ dl Abricotine (Aprikosenlikör)

**Omeletten:**

180 g Mehl  
3 Eier  
2 dl Milch  
1 dl Mineralwasser, mit  
Kohlensäure  
1 TL Zucker  
1 Prise Salz

**Garnitur:**

etwa 240 g Aprikosen  
Puderzucker

**1 Glacé:**

Eier, Zucker und Vanille-Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Mixer zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Nicht kochen! Die Pfanne sofort in ein eiskaltes Wasserbad stellen und die Masse unter Rühren erkalten lassen.

Mohnsamen in einer beschichteten Bratpfanne leicht rösten. Rahm steif schlagen. Nacheinander Mohn, Rahm, Quark und Likör unter die Eimasse rühren. In eine gefrierfeste Form geben, zudecken und ca. 6 Stunden tiefkühlen.

**2 Omeletten:**

Für die Omeletten das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Milch, Mineralwasser mit Kohlensäure, Zucker und eine Prise Salz zusammen verquirlen und mit dem Mehl verrühren. Ca. 20 Minuten quellen lassen. In einer kleinen (Ø 20 cm) beschichteten Bratpfanne etwas Öl erhitzen und aus dem Teig 8 Omeletten backen. Warm stellen.

**3 Garnitur:**

Aprikosen in Spalten schneiden. Die Omeletten auf je einen Dessertteller legen, auf der einen Hälfte mit Quark-Mohn-Glacé belegen, die andere Hälfte darüber klappen und mit den Aprikosen garnieren. Vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es können auch andere Früchte (der Saison entsprechend frisch oder aus der Dose) verwendet werden. Für die Omeletten kann auch der Dr. Oetker Crêpes-Teig verwendet werden.

