



## Heiße Pfirsich-Himbeer-Krapfen

### Zutaten

1 Krapfen  
70ml Schlagobers  
70ml Milch  
1 Ei  
2 Pfirsichhälften  
etwas Himbeermarmelade

### Zubereitung

Den Krapfen halbieren und mit der Marmeladenseite nach Oben ins Omlettwunder legen.

Die Milch mit dem Obers und dem Ei verquirlen und die Masse über die beiden Krapfenhälften ins Omlettwunder gießen. Die Krapfen umdrehen und 10-15 Minuten rasten lassen.

Jetzt drehst du die Krapfen wieder um, legst je eine Pfirsichhälfte auf eine Krapfenhälfte und garnierst diese mit etwas Himbeermarmelade.

Bei 450 Watt 5 Minuten garen, 1 Minute rasten lassen und erneut 2 Minuten bei 450 Watt garen.

Weitere Omlettwunder  
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/  
tupperware-omlettwun-  
der-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlettwunder-rezepte/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

[@martins\\_web\\_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)