



Kaiserschmarrn mit dem Omlettwunder

Zutaten

1/8l Milch
60g Mehl
1 Ei
1 TL Backpulver
Eine Prise Salz

Zubereitung

Das Mehl versprudelst du langsam mit der Milch. Dann trennst du den Dotter vom Eiklar und gibst den Dotter in die Milch. Das Eiklar schlägst du zu einem festen Eischnee.

Nun rührst du den Dotter und das Backpulver ebenfalls in den Teig. Zum Schluss kommt noch eine Prise Salz und der Eischnee in die Kaiserschmarrn Masse.

Jetzt gibst du den Teig in das Omlettwunder, verschließt dieses und backst den Schmarrn für 3 Minuten bei 360 Watt. 1 Minute nachziehen lassen, den Teig zerteilen und nochmal zugedeckt bei 360 Watt 3 Minuten backen.

Als Beilage passt Apfelmus, Pancake-Sirup (habe ich diesmal genommen) oder Preiselbeeren.

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

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

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

Pinterest:

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