



## Sommerliches Kirsch-Kokos-Omlett

### Zutaten

3 Hefe bzw. Germküchlein  
100ml Kokos-Drink  
1 Ei  
20g Staubzucker  
Kirschen

### Zubereitung

Falls du frische Kirschen und nicht so wie ich eingelegte verwendest, entferne die Kerne und halbiere die Kirschen.

Die Küchlein zerteilst du in kleine Stücke und legst sie in den Unterteil des Omlettwunders. Verteile in diesem Schritt auch gleich einige der Kirschenhälften im Teig und bedecke diese dann wieder mit den Teigstücken.

Den Kokos-Drink verquirlst du mit dem Staubzucker und der Milch. Anschließend kommt dieses Gemisch über die Teigstückchen. Lasse das Omlettwunder nun ca. 10 Minuten stehen. Der Teig sollte die Flüssigkeit aufsaugen.

Nun kannst du die restlichen Kirschen auf den Teig legen und das Kokos-Kirsch-Omlett 7 Minuten bei 360Watt in der Mikrowelle garen.

Wasser abgießen, das Omlett auf einem Teller zerteilen und mit etwas Staubzucker bestreuen.

Lass es dir schmecken.

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

### Facebook:

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

### Pinterest:

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