



Knackiges Knoppers Erdnuss-Omlett

Zutaten

70ml Schlagobers
70ml Wasser
60g Mehl
40g Staubzucker
1 Prise Salz
1TL Backpulver
1 Ei
1-2 Knoppers Erdnuss Riegel

Zubereitung

Aus den Zutaten (bis auf die Knoppers Erdnuss-Riegel) bereitest du einen schönen Tropfteig zu. Diesen gibst du dann ins Omlettwunder und garst ihn bei 300 Watt 3 Minuten 30 Sekunden.

Die Knoppers Erdnuss Riegel in Stücke teilen und im Omlettwunder auf den Teig verteilen. Da der Teig innen noch flüssig sein sollte, sinken die Erdnuss Riegel ein. Das Knoppers Erdnuss-Omlett backst du nochmal 3-4 Minuten bei 300 Watt in der Mikrowelle.

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

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)