



## Mandelschmarren mit weißer Schokolade

### Zutaten

125ml Mandelmilch  
60g Mehl  
1 Ei  
1TL Backpulver  
4EL geriebene Mandeln  
etwas weiße Schokolade (gerieben)  
Salz  
Staubzucker und Marmelade zum Garnieren.

### Zubereitung

Als erstes trennst du den Dotter vom Eiklar und schlägst dieses zu festem Eischnee. Danach versprudelst du die Mandelmilch mit dem Mehl. Nun kommt der Dotter, das Backpulver und eine Prise Salz dazu. Das ganze gut verrühren. Zum Schluss hebst du den Eischnee mit einer Teigspachtel in den Teig.

Dieser kommt nun in das Omlettewunder. Die Hälfte der geriebenen Mandeln und der weißen Schokolade auf den Teig streuen. Das Omlettewunder verschließen und drei Minuten bei 360 Watt in der Mikrowelle garen.

Mit einer Teigspachtel zerteilst du dann den Mandelschmarren im Omlettewunder in kleine Stücke. Versuche diese dann umzudrehen. Jetzt gibst du den Rest der Mandeln und etwas geriebene Schokolade auf den Teig.

Wieder 3 Minuten bei 360 Watt mit Deckel garen. 2 Minuten nachziehen lassen.

Tadaaaa...Fertig! Naja, nicht ganz. Anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Marmelade garnieren.

### Tipp

Dazu passt am besten Erdbeer-, Himbeer- oder Brombeermarmelade.

Weitere Omlettewunder  
Rezepte findest du hier:



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