



Omlett mit der köstlichen Mon Chéri Kirsche

Zutaten

1/8l Milch
1 Ei
30g Staubzucker
60g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Salz
einige Mon Chéri

Zubereitung

Die Milch verquirlst du mit dem Staubzucker und dem Ei. Dann gibst du durch ein Sieb das Mehl und das Backpulver hinzu. Durch das Sieb gibt es später keine Klümpchen im Teig. Noch etwas salzen und dann rührst du alles mit einem Rührbesen gut durch. Hierzu nehme ich am liebsten den unten offenen von Tupperware. Ist leichter zu reinigen.

Der Teig kommt ins Omlettwunder welchen du mit Deckel 4 Minuten bei 360 Watt in der Mikrowelle garst. Das Omlett sollte dann schon etwas gestockt sein. Ist es zu flüssig, gib es noch eine Minuten in die Mikro.

Dann das Omlett im Omlettwunder in Stücke zerteilen, das geht am besten mit einer Teigspachtel. Umdrehen, die Mon Chéri darauf verteilen und nochmals 3-4 Minuten bei 360 Watt in der Mikrowelle garen.

Jetzt kannst du das Mon Chéri Omlett auf einen Teller stürzen, mit Staubzucker bestreuen, garnieren und gleich genießen.

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)