



## Omlett mit Müsli – mein Sonntagsfrühstück

### Zutaten

100g Mandel-Striezel oder anderer Germ-Kuchen  
100ml Milch  
30g Staubzucker  
1 Ei  
etwas Müsli  
Smarties oder Schoko-Drops zum Garnieren

### Zubereitung

Den Striezel in kleine Würfel schneiden und ins Omlettwunder geben.

Die Milch verquirlst du mit dem Staubzucker und der Milch. Diese gießt du dann ins Omlettwunder und lässt das Ganze nun 10 Minuten ziehen.

Müsli und Smarties darauf verteilen. Das Müsli sollte nicht von der Milch bedeckt sein. Sonst wird es zu schnell weich.

7 Minuten zugedeckt bei 360 Watt garen.

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)