



Beerenauflauf auf Toast

Zutaten

1 Ei
100ml Milch
2 Scheiben Toastbrot (getoastet, schmeckt besser)
etwa 30g Staubzucker
ein paar Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Ribisel
und das Tupperware Omlettwunder

Zubereitung

Du kannst aus dem Toast wie in meiner ersten Version des Rezepts zwei Scheiben ausschneiden oder wie jetzt in kleine Stücke schneiden. Dann das Ei, mit der Milch und dem Zucker verquirlen um das Toastbrot damit aufzuweichen. Lass es ruhig 10 Minuten ziehen.

Jetzt verteilst du die Beeren darauf.

Der Beerenauflauf kommt nun für 7 Min. bei 360 Watt in die Mikrowelle. Anschließend etwas nachziehen lassen, anzuckern und und rasch servieren.

Anmerkung

Jede Mikrowelle ist anders. Es kann also sein dass dein Auflauf nach 7 Minuten zu trocken ist oder noch flüssiges Ei vorhanden ist. Probiere es einfach aus.

Weitere Omlettwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-omlettwunder-
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)