



Süßes Apfel-Omelette aus dem Omlettwunder

Zutaten

75ml Schlagobers
75ml Wasser
30g Staubzucker
30g Mehl
1 Prise Salz
1TL Backpulver
1 Ei
1-2 kleine Äpfel
1-2 EL Marmelade

Zubereitung

Aus dem Schlagobers, Wasser, Staubzucker, dem Mehl, der Prise Salz und dem Backpulver sowie dem Ei bereitest du einen Tropfteig zu. Diesen gibst du anschließend ins Omlettwunder. Verschließe es und gare den Teig für 3 Minuten bei 450 Watt in der Mikrowelle.

Während dessen wäscht du den Apfel bzw. die Äpfel und du schneidest sie in dünne Apfelspalten.

Nimm das Omlettwunder aus der Mikrowelle, streiche etwas Marmelade auf den Teig, verteile die Apfelstücke darauf und backe dein Apfel-Omelette nochmal zugedeckt für 2 Minuten bei 450 Watt.

So einfach geht's. 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)