



Süßes Schoko-Nuss-Omlett aus der Mikrowelle

Zutaten

1/8l Milch
60g Mehl
1 Ei
30g geriebene Haselnüsse
30g Staubzucker
1TL Backpulver
etwas Butter für die Form
Mikrowellenfeste Backform

QimiQ Whip Schoko, Schokocreme oder Kompott zum Servieren.

Zubereitung

Als erstes schnappst du dir deine mikrowellenfeste Backform und befettest diese mit etwas Butter.

Aus den restlichen Zutaten rührst du einen Tropfteig zu.

Gib diesen in die befettete Form und backe den Teig für 5 Minuten bei 300 Watt. Warte etwas und backe den Teig weitere 5 Minuten bei 300 Watt in der Mikrowelle.

Ich habe mir aus einer Packung QimiQ Whip Schoko eine leckere Creme als Beilage zubereitet. Dazu QimiQ Whip Schokolade ca. 5 Minuten in einer Rührschüssel mit dem Handmixer aufschlagen.

Zeit, das Schoko-Nuss-Omlett zu genießen.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



www.martins-web.at/kochen-und-backen/

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)