

Kakao-Omeletten mit Rhabarber

Kakao-Omeletten

100 g Dinkelmehl
15 g Kakaopulver
½ TL Salz
1 EL Zucker
1 dl Milch
1 dl Wasser



in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren

2 Eier

dazugeben und zu einem glatten Teig rühren,
ca. ½ Stunden ruhen lassen

Bratbutter

damit eine beschichtete Bratpfanne bepinseln,
erhitzen, Teig mit Schöpfkelle hineingeben und
gleichmässig verlaufen lassen bis der Boden dünn
überzogen ist
bei mittlerer Hitze die Omelette beidseitig braun
backen
Omeletten auf einem Teller stapeln, auskühlen lassen

Ergibt je nach Grösse der Pfanne 4-6 dünne Omeletten

Kompott:

50 g Zucker oder Honig
1-2 EL Zitronensaft

zusammen aufkochen

500 g Rhabarber

rüsten, in Stücke von ca. 1 cm schneiden, begeben
ca. 2-3 Minuten köcheln und auskühlen lassen

Füllung:

1 dl Vollrahm
200 g Rahmquark
2 EL Honig
oder 2-3 EL Rohrzucker

zusammen steif schlagen

Omelette mit der Füllung bestreichen,
etwas Rhabarberkompott darauf verteilen und
einrollen
Omelette schräg entzweischneiden und auf Teller
anrichten

Puderzucker

zum Bestäuben