

Schoggi – Omeletten mit Apfelmus

Omeletten mit Schokoladenpulver:

200 g Dinkelmehl

½ KL Salz

2 EL Zucker

1-2 EL Schokoladenpulver

2 dl Milch

2 dl Wasser

in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig rühren

4 Eier

beigeben, gut rühren bis die Masse cremig ist,
ca. 30 Minuten ruhen lassen

Bratbutter

damit eine beschichtete Bratpfanne auspinseln,
erhitzen, Teig mit Schöpfkelle hineingeben und
gleichmässig verlaufen lassen bis der Boden dünn
überzogen ist
Omeletten beidseitig goldbraun backen, warm stellen
ergibt je nach Grösse der Pfanne 8-10 dünne
Omeletten

Apfelmus:

½ - 1 dl Süssmost

in einer Pfanne aufkochen

500 g Äpfel

schälen, Kerngehäuse ausstechen, Schnitze schneiden
beigeben, ca. 15 Minuten weichkochen mit dem
Stabmixer pürieren

evtl. 1-2 EL Honig

nachsüssen
noch warm auf die Omeletten verteilen, einrollen

Tipp:

nach Belieben Omeletten mit Honig beträufeln

