

Zitronen – Omeletten mit Waldbeeren

Omeletten:

200 g Dinkelmehl

¼ TL Salz

1 dl Rahm

2,5 dl Milch

etwas abgeriebene Zitronenschale

2 EL frisch gepressten Zitronensaft

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

Füllung:

300g tiefgefrorene

Waldbeerenmischung

3 EL Honig oder 2 EL Zucker

in einer Pfanne aufwärmen, ca. 5 Minuten ziehen lassen
auf die Omeletten verteilen und einrollen, auf Teller
drapieren

2 dl Rahm

½ EL Honig

steif schlagen, Omeletten damit garnieren

Tipp:

Anstelle des Rahms eine Kugel Vanilleglace dazu servieren

