



Die süße Versuchung: Pfirsich-Küchlein im Omlettwunder

Zutaten

1/8l Milch
60g Mehl
30g Staubzucker
1 TL Backpulver
1 Ei
Eine Prise Salz
1-2 Pfirsiche

Zubereitung

Die Milch verrührst du mit dem Mehl, dem Staubzucker und dem Ei zu einem schönen Teig. Nun gibst du noch etwas Salz und das Backpulver in den Teig rührst einige Male um und stellst den Teig bei Seite.

Die Pfirsiche waschen, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Den Teig ins Omlettwunder geben und ca. 3 ½ Minuten bei 300 Watt garen. Er sollte noch nicht ganz fest sein, wenn du ihn wieder aus der Mikrowelle nimmst.

Nun verteilst du die Pfirsichscheiben auf dem Teig und backst das Küchlein nochmal ca. 3 ½ Minuten bei 300 Watt in der Mikrowelle

Tipp

Jede Mikrowelle ist anders. Es kann sein dass 3 ½ Minuten schon zu lang sind oder noch zu kurz

Weitere Omlettwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-omlettwunder-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlettwunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

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

Pinterest:

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