

Omletten mit Apfelmus

Für 4 Personen, ergibt 8 Stück

Teig

200 g Halbweissmehl

1 KL Salz

2 dl Wasser

2 dl Milch

4 Eier

in einer Schüssel mischen

dazugeben, mit einem Schwingbesen verrühren

dazugeben, darunter rühren

Apfelmus

etwas ältere Äpfel ca. 6 Stück

1 dl Wasser oder Süssmost

schälen und in Schnitzen schneiden, in eine Pfanne geben

zugeben, köcheln lassen bis die Äpfel weich sind

Pürieren und über Nacht im Kühlschrank

aufbewahren

Morgens

wenig Butter

in beschichteter Bratpfanne erhitzen, aus dem Teig

8 Omeletten goldbraun braten

Apfelmus darauf verteilen und Omelette einrollen

Varianten

- Mehl zur Hälfte oder einem Drittel durch Vollkornmehl ersetzen
- Anderes Fruchtkompott dazu servieren