OBWALDEN / SAMMELREZEPT 02

Cholermues

mit Zimtzucker und Apfelmus

Goldbraune Omelettenstücke, warm serviert mit Zimtzucker und Apfelmus.

PORTIONEN	ZUBEREITUNG	ZUSÄTZLICHE RUHEZEIT
4 kleine Dessertportionen	**ca. 25 Minuten**	**ca. 1 Stunde im Kühlschrank**

ZUTATEN

- ☐ 100 g Mehl
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 3 Eier
- ☐ 3½ dl Rahm
- ☐ Butter zum Braten
- ☐ 1 EL Zucker
- ☐ 1 TL Zimt
- ☐ Apfelmus zum Servieren

SO GEHT ES

1. Mehl und Salz mischen. Eier und Rahm nach und nach mit dem Schwingbesen einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Den Teig abdecken und ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Etwas Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Den Teig in zwei Portionen bei mittlerer Hitze braten.
4. Ist die Unterseite goldbraun und der Teig genügend fest, die Omelette wenden. Mit zwei Bratschaufeln in mundgerechte Stücke teilen. Unter Wenden fertig braten.
5. Zucker und Zimt mischen. Über die durchgegarten, warmen Stücke streuen und mit Apfelmus servieren.

Serviertipp Nach Wunsch 1 dl des Rahms durch Milch ersetzen.

MEINE NOTIZEN

Rezeptgrundlage: Dr. Oetker Schweiz
oetker.ch/rezepte/r/cholermues | Zubereitung redaktionell formuliert.