

Apfel-Omelette vom Blech Süsse Hauptspeise / Dessert

Zutaten

Für 4 Personen

½ Zitrone
4 SweeTango Äpfel
250 g Mehl
3 EL Zucker
½ TL Salz
3 dl Milch
2 dl Wasser
5 Eier
2 EL Mandelstäbchen
1 TL Zimt



Quelle: www.swissfruit.ch

Zubereitung

Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen. Kerngehäuse der SweeTango Äpfel ausstechen. Äpfel quer in dünne Ringe schneiden, mit 2 Esslöffel Zitronensaft mischen.

Mehl mit Zitronenschale, 1 Esslöffel Zucker, Salz, Milch und Wasser glatt rühren
Eier trennen, Eigelb unter den Teig rühren. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.
Eischnee unter den Teig heben.

Backblech (ca. 30x40 cm) mit Backpapier auslegen. Teig ins Blech giessen, Apfelringe darauf verteilen. Mandelstäbchen darüberstreuen. Im 200 Grad heissen Ofen 20-25 Minuten backen.

Restlichen Zucker mit Zimt mischen. Omelette in Stücke schneiden und mit Zimtzucker bestreuen.