

Weihnachtsdessert

*

Süsse Omelette mit Vanilleglace und heissen Beeren



Rezept für 4 Personen

30 Minuten

150 g gefrorene Beeren

200 ml Milch

1 Prise Salz

1 Päckli Vanille Zucker

1 Vanillestängel

2 Eier

Vanilleglace

150 g gefrorene Beeren langsam erhitzen, 2 EL Zucker
und köcheln lassen

*

100 ml Wasser

200 ml Milch
1 Prise Salz
1 Päckli Vanille Zucker
1 Vanillestängel davon Vanillemark
2 EL Zucker
2 Eigelb
*



*

Alles in einer Schüssel vermengen
Nach und nach 8 gehäufte EL Mehl geben damit die Masse
langsam vom Löffel fließt

*

2 Eiweis steiff schlagen und unter die Masse ziehen

*





*

Bratpfanne mit Butter erhitzen und Omeletten goldbraun braten

*



*

Omelette mit heissen Beeren
und Vanilleglace anrichten



Ä guetä....mhhh

