

Zubereiten 20min

Ruhen lassen 30min

Auf dem Tisch in 50 min

Omeletten

Zutaten

für 8-12 Stück

300g	Mehl
1 TL	Salz
3	Eier 53g+
6 dl	Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
50 g	Butter, flüssig, ausgekühlt

1. Das Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.
2. Die Eier mit Milchwasser und Butter verquirlen.
3. Zum Mehl giessen.
4. Alles zu einem glatten Teig rühren.
5. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
6. Omeletten in beschichteter Pfanne mit Bratbutter goldgelb backen.
7. Die fertigen Omeletten auf einen Teller schichten und bei 60°C Ober-/Unterhitze warmstellen, bis alle Omeletten gebacken sind.

Omeletten-Teig lässt sich gut verschlossen im Kühlschrank ca. 2-3 Tage aufbewahren (dafür möglichst frische Eier verwenden).

Für Kräuter-Omeletten:

2-3 EL Kräuter, z.B. Petersilie, Basilikum, Thymian, gehackt unter den Teig ziehen.

Für Kernen-Nuss-Omeletten:

2-3 EL Kerne und Nüsse wie Sonnenblumen, Kürbis, Sesam, Haselnuss, Baum Nuss, Mandeln grob gehackt und eventuell leicht geröstet unter den Teig ziehen.