

QUARK-OMELETTEN MIT BRÖSMELI

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Überbacken: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

4 Portionen-Gratinformen oder 1 Form von 25x18 cm

Butter für die Form/en

Teig:

100 g Zopfmehl

½ TL Salz

2 Eier, verquirlt

1 dl Milch

1 dl Wasser

Bratbutter oder Bratcrème

Füllung:

250 g Magerquark

250 g Halbfettquark

3-4 EL Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

2 Eigelb

2 TL Maisstärke

1 Zitrone, abgeriebene Schale und 2 TL Saft

2 EL Korinthen oder Sultaninen

1 EL fein geschnittene Zitronenmelisse

40 g gemahlene Mandeln

25 g frisches Paniermehl

1½ EL Zucker

½ TL Zimt

25 g Butter, flüssig



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Eier, Milch und Wasser hineingießen, zu einem glatten Teig verrühren. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

2 Füllung: Magerquark, Halbfettquark, Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Maisstärke, Zitronenschale und -saft glatt rühren. Korinthen oder Sultaninen und Zitronenmelisse darunterrühren.

3 Aus dem Teig in Bratbutter 4 Omeletten ausbacken. Füllung darauf verteilen, aufrollen, in die ausgebutterte Form

Schweizer Milchproduzenten SMP, LE MENU, Weststrasse 10, Postfach, CH-3000 Bern 6
Tel. 031 359 57 70, Fax 031 359 58 55, PC 30-792262-9, www.lemenu.ch, lemenu@swissmilk.ch



legen.

4 Mandeln, Paniermehl, Zucker und Zimt mischen. Butter dazugeben, verrühren, über die Omeletten verteilen.

5 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten überbacken.

Dazu passt Rhabarberkompott.

