# OMLETTEN-APFELPÄCKCHEN (EPFL-OMLETT-PACKTLEN)

## Eine süsse Verführung im herzigen Outfit und mit gesundem Inhalt

15 Min
Vorbereitungszeit

25 Min
Koch-/Backzeit

## Zutaten

**Für 4 Personen**

**Für den Teig**
100 g Mehl
200 ml Milch
1 Prise Salz
3 Eier
Etwas Butter

**Für die Füllung**
4 Äpfel
30 g Pinienkerne
1 EL Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Piment
1 Prise Gewürznelke
Abrieb 1 Zitrone

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit dem Mixer verquirlen und in der heißen, leicht ausgebutterten Pfanne zu dünnen Omeletten backen. Die Äpfel schälen und zu kleinen Würfel schneiden und mit den Pinienkernen und den weiteren Zutaten vermischen.
Auf die Omeletten die Füllung aufteilen, zusammenraffen und mit einem Zahnstocher fixieren. Auf ein Backblech geben, mit Zucker und Butterflocken bestreuen und im Backofen auf 180° backen, bis der Zucker karamellisiert. Nach dem Backen die Zahnstocher entfernen, auf Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Sahne und/oder Vanillesauce servieren.

**TIPP:** Schmecken auch lecker mit Birnen, Marillen (Aprikosen) und Pfirsichen.

Saft von halber Zitrone

**Ein Rezept von:** Tourismusverein Partschins