



## Kochrezept

### Rezept für Schoko-Omelette



**Dessert**  
**Süße Hauptspeise**  
**Ohne Alkohol**  
**Vegetarisch**

Zutaten

4 Eier  
2 EL Kakaopulver  
400 ml Milch  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
200 g Mehl  
Salz  
4 EL Butter  
75 g Schokotröpfchen  
Puderzucker

**Für 4 Personen**

20 Min. Quellen, 30 Min. Zubereitung  
Pro Portion ca. 550 kcal, 17 g EW, 29 g F, 54 g KH

Zubereitung

Eier trennen. Kakao mit etwas Milch anrühren. Mit Eigelben, übriger Milch, Vanillezucker, Mehl, 1 Prise Salz verrühren. Teig ca. 20 Min. quellen lassen. Eiweiße steif schlagen, unter den Teig heben. 1 EL Butter in einer kleinen Pfanne (24 cm Ø) zerlassen. Ein Viertel des Teigs zugeben, mit Schokotröpfchen bestreuen, ca. 2 Min. backen. Wenden, 1 - 2 Min. backen, warm halten. Übrigen Teig ebenso verarbeiten. Omelettes mit Puderzucker bestreuen.

Für Schokofans genau das Richtige. Und ein Klecks Vanillesahne auf dem Schoko-Omelette ist das i-Tüpfelchen.

**UND DAZU: KÜHLE VANILLESAHNE**

200 g Sahne steif schlagen, 1 Becher Vanille-Joghurt unterrühren, dazu reichen.