

## Apfel-Omelette

*Zutaten (für 4 Personen)*

100 g Mehl  
1,5 dl Milch  
0,5 dl Weisswein  
2 Eier  
1 EL Butter, flüssig  
1 Prise Salz  
4 EL Zucker  
Zimt nach Belieben  
½ Zitrone, Saft  
2-3 Äpfel, in feine Scheiben geschnitten mit der Röstiraffel gerieben

Butter und Zucker für die Bratpfanne

*Zubereitung*

Mehl, Milch, Weisswein, Eiern, flüssiger Butter, Salz, Zucker und Zimt mit einem Schwingbesen in einer Schüssel zu einem Omelettenteig verrühren. Diesen zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Äpfel in feine Stücke schneiden oder mit der Röstiraffel raffeln, mit dem Zitronensaft beträufeln und unter die Teigmasse heben. In einer beschichteten Bratpfanne reichlich Butter schmelzen, etwas Zucker darüber streuen, und die Teigmasse zu zwei dünnen, goldgelben Omeletten braten.