

## Zutaten

250 g Maronen-Püree

250 g Mehl

3-4 Eier

etwas Salz

1-2 dl Wasser (so viel dass ein  
dünnflüssiger Teig entsteht)

# Maronen-Omelette

## Zubereitung

1. Alle Zutaten mischen und kühl stellen. Der Teig ist bereit, wenn sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden.
2. Anschliessend in einer Bratpfanne mit Butter beidseitig goldgelb braten. Als Füllung eignet sich Vermicelles, Konfitüre, Honig, Zucker, Apfelmus oder Nutella.

