

# Oreo®-Omeletten

7 - 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

250 g Mehl  
½ TL Dr. Oetker Backpulver  
4 Eier  
1 Prise Salz  
4 dl Milch

**Ausserdem:**

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
154 g Oreos® (schwarze Doppelkekse mit weisser Füllung) (18 Stück)

**Quark-Rahm-Füllung:**

200 g Rahm, kalt  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
250 g Magerquark  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
25 g Zucker

**1** **Teig:**

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Eier mit Salz und Milch mit einem Schneebesen verschlagen und etwas davon in die Vertiefung geben. Von der Mitte aus Eierflüssigkeit und Mehl verrühren, nach und nach die übrige Eierflüssigkeit dazugeben, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Den Teig 20 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Oreo®-Guetzi trennen. Die Oreo®-Füllung in ein Schälchen geben und beiseitestellen. Die Oreo®-Guetzi grob hacken und die Menge halbieren.

Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 20 cm) gut erhitzen. Für die Omeletten jeweils Teig in die Pfanne geben und mit einer drehenden Bewegung gleichmässig auf dem Boden der Pfanne verteilen. Auf jede Teigportion ein paar Oreo®-Stückchen streuen. Sobald die Ränder goldgelb sind, die Omelette vorsichtig mit einem Pfannenwender oder einem Holzspatel wenden oder auf einen Teller gleiten lassen und umgedreht wieder in die Pfanne geben und die zweite Seite goldgelb backen. Die restlichen Omeletten auf die gleiche Weise backen und erkalten lassen.

② **Quark-Rahm-Füllung:**

Rahm in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) mit Rahmhalter steif schlagen. Quark mit der Oreo®-Crème, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Rahm unter die Quarkcrème heben. Zum Schluss die übrigen Oreo®-Stückchen unterheben. Die Füllung auf einer Hälfte der Omelette verteilen und die Omelette dann zusammenklappen.