

# alt-Ägyptische Omeletten

von Jonas Rindlisbacher

Mengen für 42 Personen

Tags: günstig

2.1 Liter Milch	
2.1 Liter Wasser	
42 Stück Eier	
52.5 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
2.1 kg Mehl	Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen. In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.
840 g Kondensmilch	ungesüsst
840 g Honig	Auf der Omelette verteilen und zusammenfalten