Brunch von André Marty

Mengen für 10 Personen

Brunch nach Wahl. Die TN's und Leiter können sich das Menü via. Googel Umfrage aussuchen. Anhang dieser Bestellliste wird danach die Mengen berechnet. Zur Auswahl stehen Zopf, vegane Rösti, Crêpes, Fleisch-Aufschnitt, Käse, Speck, Standard Müesli, Früchte, Resten die noch verwendet werden können...

500 kg	Kiwi
1.0 kg	Äpfel
10 Stück	Bananen (Stk)
* 7.14 Stück	Birnen
* 6.67 Stück	Orangen
1.0 kg	Kartoffeln
15 Stück	Eier

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Zopf: 1kg Zopf-/oder Weissmehl, 1EL Satz, 1 EL Zucker, 150g Kochbutter, 3 dl kalte Milch, 3 dl kaltes Wasser, 1/2-1 Hefewürfel, je weniger Hefe, desto längere Ruhezeiten.
Rösti: 1 Tag davor Kartoffel schwellen und salzen. Am Morgen Raffeln. In der Pfadi braten 1x wenden.
Cêpes Rezept für 12 Stück: 100g Mehl, 2 Prisen Salz, 1,5 dl Milch, 3 frische Eier, 30g Butter - 30 Minuten ruhen lassen (Tip Top 252)