

## Brunch (Pancake, Rührei, BakedBeans) von makirhf

Mengen für 40 Personen

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 6.0 kg Brot                          | Diverse Brotsorten, evt. Zopf.  |
| 1.0 kg Butter                        | für Brotaufstrich   |
| 600 g Konfitüre                      | für Brotaufstrich   |
| 400 g Nutella                        | für Brotaufstrich   |
| 40 Stück Eier                        | Rührei<br>Mit etwas Milch in eine Schüssel aufschlagen<br>mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken<br>mit Schwingbesen mischen<br>In einer Bratpfanne rührbraten |
| 1.0 kg Mehl                          |   |
| 8.0 TL Backpulver                    |   |
| 160 g Zucker                         |   |
| 4.0 Stück Vanillezucker (8g)         | Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker und eine Prise Salz vermischen  |
| 1.0 Liter Milch                      | Milch mit dem Schneebesen einrühren.  |
| 4.0 dl Rapsöl                        | (2 EL) Zuletzt das Rapsöl zugießen und kräftig unterrühren.   |
| 2.4 kg Beeren (gefroren)             | Als Pancake topping   |
| 4.0 kg Weisse Bohnen an Tomatensauce | im Topf erwärmen  |
| 800 g Schoggipulver (OVO)            |   |
| 8.0 Liter Orangensaft                | ca. 2dl Orangensaft pro Person  |
| 8.0 Liter Milch                      |   |