

Lagerkochbuch.ch



Omeletten von Moritz Kobel

Mengen für 35 Personen

Tags: günstig

1.75 Liter Milch

1.75 Liter Wasser

35 Stück Eier

43.8 g Salz Eier, Salz, Wasser und Milch verkplofen.

1.75 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.