Omeletten von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

Tags: günstig

1.2 Liter Milch	
1.2 Liter Wasser	
24 Stück Eier	
30 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verkplofen.
1.2 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.
2.4 kg Apfelmus	
1.2 kg Nutella	
480 g Zucker	
600 g Frische Champignons	
480 g Käsemischung	
2.4 Bund Peterli	
480 g Konfitüre	