

Omeletten

von Linus Ackermann

Mengen für 40 Personen

Tags: günstig

2 Liter Milch

2 Liter Wasser

40 Stück Eier

50 g Salz Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.

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.

4.0 kg Apfelmus

2 kg Nutella

800 g Zucker

1.0 kg Frische Champignons

800 g Käsemischung

4.0 Bund Peterli

800 g Konfitüre