



# Omletten

von Michael Schaich

Mengen für 10 Personen

Quelle: [Swissmilk.ch](https://www.swissmilk.ch)

Tags: Einfach, Vegetarisch, Für Zeltlager, schnell

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Mixer, Küchenwaage

1.0 cl Olivenöl	
9 dl Wasser	
9 dl Milch	
9.0 Stück Eier	
3.0 TL Salz	
900 g Weissmehl	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.</li><li>- Das Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.</li><li>- Die Eier mit Milch &amp; Wasser und Öl verquirlen.</li><li>- Zum Mehl giessen.</li><li>- Alles zu einem glatten Teig rühren.</li><li>- Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.</li><li>- Omeletten in beschichteter Pfanne mit Bratbutter goldgelb backen.</li><li>- Optional: Die fertigen Omeletten auf einen Teller schichten und bei 60°C Ober-/Unterhitze warmstellen, bis alle Omeletten gebacken sind.</li></ul>
1.0 kg Apfelmus	mögliches Topping
200 g Zucker	mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen
200 g Nutella	mögliches Topping