



# Omletten

von Michael Schaich

Mengen für 10 Personen

Quelle: 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

- Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
- Das Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.
- Die Eier mit Milch & Wasser und Öl verquirlen.
- Zum Mehl gießen.
- Alles zu einem glatten Teig rühren.
- Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- Omeletten in beschichteter Pfanne mit Bratbutter goldgelb backen.
- Optional: Die fertigen Omeletten auf einen Teller schichten und bei 60°C Ober-/Unterhitze warmstellen, bis alle Omeletten gebacken sind.

1.0 kg Apfelmus mögliches Toping

200 g Zucker mögliches Toping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen

200 g Nutella mögliches Toping