

# Omletten

von Michael Schaich

Mengen für 45 Personen

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

Tags: Einfach, schnell, Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

|                   |  |
|-------------------|--|
| 4.5 cl Olivenöl   |  |
| 4.05 Liter Wasser |  |
| 4.05 Liter Milch  |  |
| 40.5 Stück Eier   |  |
| 13.5 TL Salz      |  |
| 4.05 kg Weismehl  | <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> |
| 4.5 kg Apfelmus   | mögliches Topping  |
| 900 g Zucker      | mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen  |
| 900 g Nutella     | mögliches Topping  |