



Omletten, Salzig + Süss von simi177

Mengen für 43 Personen

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch, schnell

Gewürze: Zimt, Salz

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

4.3 cl Olivenöl	
3.87 Liter Wasser	
3.87 Liter Milch	
38.7 Stück Eier	
12.9 TL Salz	
3.87 kg 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.
1.29 kg Apfelmus	mögliches Topping
430 g Zucker	mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen
860 g Nutella	mögliches Topping
8.62 kg Schinken	
430 g Reibkäse	
2.15 dl Ahornsirup	