# Omletten, Salzig + Süss von simi177

Mengen für 43 Personen

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: schnell, Für Zeltlager, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Mixer, Küchenwaage

| | |
|---|---|
| 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.<br>- Das Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.<br>- Die Eier mit Milch & Wasser und Öl verquirlen.<br>- Zum Mehl giessen.<br>- Alles zu einem glatten Teig rühren.<br>- Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.<br>- Omeletten in beschichteter Pfanne mit Bratbutter goldgelb backen.<br>- 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 Toping |
| 430 g Zucker | mögliches Toping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen |
| 860 g Nutella | mögliches Toping |
| 8.62 kg Schinken | |
| 430 g Reibkäse | |
| 2.15 dl Ahornsirup | |