

# Omletten, Salzig + Süss

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Quelle: [Swissmilk.ch](http://Swissmilk.ch)

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, Einfach, schnell

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Mixer, Küchenwaage

1.0 cl Olivenöl	
1.5 Liter Wasser	
1.5 Liter Milch	
14 Stück Eier	
4.5 TL Salz	
1.5 kg 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>
200 g Apfelmus	mögliches Topping
100 g Zucker	mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen
200 g Nutella	mögliches Topping
200 g Schinken	
200 g Mozzarella	gerieben
1.0 g Zimt	
1.0 g Ketchup	Flasche
5.0 Stück Tomaten	