

# Omletten, Salzig + Süss

von Raymond Wiedmer

Mengen für 30 Personen

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

Tags: Für Zeltlager, schnell, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Zimt, Salz

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

3.0 cl Olivenöl	
4.5 Liter Wasser	
4.5 Liter Milch	
42 Stück Eier	
13.5 TL Salz	
4.5 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>
600 g Apfelmus	mögliches Topping
300 g Zucker	mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen
600 g Nutella	mögliches Topping
600 g Schinken	
600 g Mozzarella	gerieben
3.0 g Zimt	
3.0 g Ketchup	Flasche
15 Stück Tomaten	