

# Omeletten

von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

Tags: günstig

1.2 Liter Milch

1.2 Liter Wasser

24 Stück Eier

30 g Salz Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.

1.2 kg Mehl Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen.

In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.

2.4 kg Apfelmus

1.2 kg Nutella

480 g Zucker

600 g Frische Champignons

480 g Käsemischung

2.4 Bund Peterli

480 g Konfitüre