



Omeletten mit beilagen by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 17 Personen

Tags: günstig

8.5 dl Milch	
8.5 dl Wasser	
17 Stück Eier	
21.3 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
850 g 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.
1.7 dl Ahornsirup	Dazustellen
850 g Apfelmus	Dazustellen
425 g Nutella	Dazustellen