

Omletten, Salzig + Süß von simi177

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: schnell, Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Zimt, Salz

Ausrüstung: Mixer, Küchenwaage

| | |
|------------------|--|
| 1.0 cl Olivenöl | |
| 9 dl Wasser | |
| 9 dl Milch | |
| 9.0 Stück Eier | |
| 3.0 TL Salz | |
| 900 g Weissmehl | <ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten für den Teig vorbereiten. - Das Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. - Die Eier mit Milch & Wasser und Öl verquirlen. - Zum Mehl giessen. - Alles zu einem glatten Teig rühren. - Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. - Omeletten in beschichteter Pfanne mit Bratbutter goldgelb backen. - Optional: Die fertigen Omeletten auf einen Teller schichten und bei 60°C Ober-/Unterhitze warmstellen, bis alle Omeletten gebacken sind. |
| 300 g Apfelmus | mögliches Topping |
| 100 g Zucker | mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen |
| 200 g Nutella | mögliches Topping |
| 2.01 kg Schinken | |
| 100 g Reibkäse | |
| 5 cl Ahornsirup | |