

Chratzete von Linda Egger

Mengen für 10 Personen

Kratzete mit Früchtekompott und Zucker zum Bestreuen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2022_SBLV_49/chratzete/

500 g Mehl	
2.5 TL Salz	Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen.
10 Stück Eier	verquirlt
5 dl Milch	
5 dl Wasser	Eier, Milch und Wasser verrühren, in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig rühren, bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
25 g Bratbutter	Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen, Teig begeben, bei mittlerer Hitze mit einer Holzkelle zu goldbraunen Stücken «kratzen». Hierfür die Masse etwas anbacken, dann in Stücke zerteilen.
500 g Zwetschgen (gefroren)	mit etwas Wasser zu Kompott kochen
500 g Aprikosen	mit etwas Wasser zu Kompott kochen
5.0 g Zimt	
150 g Zucker	Zucker mit Zimt mischen
100 g Puderzucker	in Schälchen anrichten