

# Chratzete

von Linda Egger

Mengen für 46 Personen

Kratzete mit Früchtekompott und Zucker zum Bestreuen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2022\\_SBLV\\_49/chratzete/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2022_SBLV_49/chratzete/)

2.3 kg Mehl	
11.5 TL Salz	Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen.
46 Stück Eier	verquirlt
2.3 Liter Milch	
2.3 Liter Wasser	Eier, Milch und Wasser verrühren, in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig rühren, bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
115 g Bratbutter	Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen, Teig begeben, bei mittlerer Hitze mit einer Holzgabel zu goldbraunen Stücken «kratzen». Hierfür die Masse etwas anbacken, dann in Stücke zerteilen.
2.3 kg Zwetschgen (gefroren)	mit etwas Wasser zu Kompott kochen
2.3 kg Aprikosen	mit etwas Wasser zu Kompott kochen
23 g Zimt	
690 g Zucker	Zucker mit Zimt mischen
460 g Puderzucker	in Schälchen anrichten