# 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/

Menge der Chratzete um 0.25 erhöht, Beilagen nach Erfahrung angepasst

| | |
|---|---|
| 625 g Mehl | |
| 3.125 TL Salz | Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. |
| 12.5 Stück Eier | verquirlt |
| 6.25 dl Milch | |
| 6.25 dl Wasser | Eier, Milch und Wasser verrühren, in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig rühren, bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen. |
| 31.3 g Bratbutter | Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen, Teig beigeben, bei mittlerer Hitze mit einer Holzkelle zu goldbraunen Stücken «kratzen». Hierfür die Masse etwas anbacken, dann in Stücke zerteilen. |
| 370 g Zwetschgen (gefroren) | mit etwas Wasser zu Kompott kochen |
| 280 g Aprikosen | mit etwas Wasser zu Kompott kochen |
| 5.0 g Zimt | |
| 43 g Zucker | Zucker mit Zimt mischen |
| 43 g Puderzucker | in Schälchen anrichten |