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/

Menge der Chratzete um 0.25 erhöht, Beilagen nach Erfahrung angepasst

2.875 kg Mehl	
14.4 TL Salz	Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen.
57.5 Stück Eier	verquirlt
2.875 Liter Milch	
2.875 Liter Wasser	Eier, Milch und Wasser verrühren, in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig rühren, bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
144 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.
1.702 kg Zwetschgen (gefroren)	mit etwas Wasser zu Kompott kochen
1.288 kg Aprikosen	mit etwas Wasser zu Kompott kochen
23 g Zimt	
198 g Zucker	Zucker mit Zimt mischen
198 g Puderzucker	in Schälchen anrichten