
BILDWEISER

CHRATZETE MIT ZWETSCHGENKOMPOTT

LEISTUNGSNACHWEIS IM MODUL «KULTURELLE ASPEKTE DER NAHRUNGSZUBEREITUNG» HES20

LEA BAMERT



MISE EN PLACE TEIG

- Mehl
- Salz
- Milch
- Mineralwasser
- Eier
- Bratbutter

- Bratpfanne, Kelle
- Teigschüssel, Schwingbesen
- Schüsselchen, Massbecher





MILCH UND MINERALWASSER
IN EINEM MASSBECHER
ABMESSEN

EIER TRENNEN (EIGELB UND
EIWEISS SEPARIEREN)

MEHL UND SALZ IN
EINE TEIGSCHÜSSEL
GEBEN & EINE MULDE
FORMEN

MILCH,
MINERALWASSER UND
EIGELB IM MASSBECHER
GUT MISCHEN

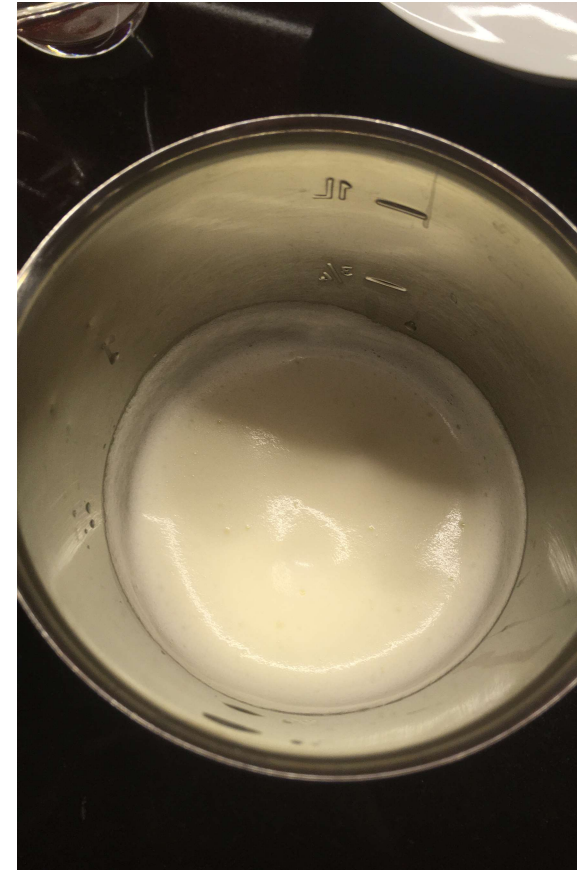
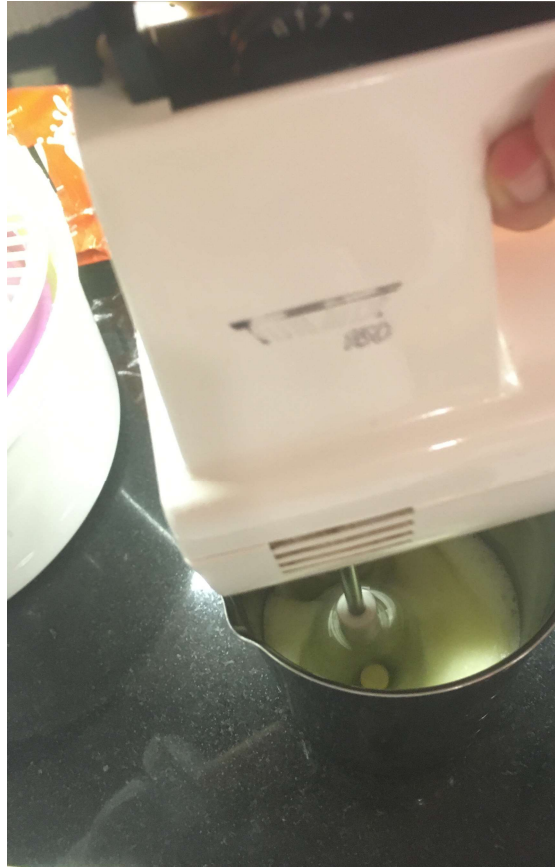




MEHL MIT DER FLÜSSIGKEIT
VON DER MITTE AUS
ANRÜHREN

ZUGEDECKT BEI
ZIMMERTEMPERATUR RUHEN
LASSEN

EIWEISS MIT EINEM
MIXER SCHAUMIG
SCHLAGEN





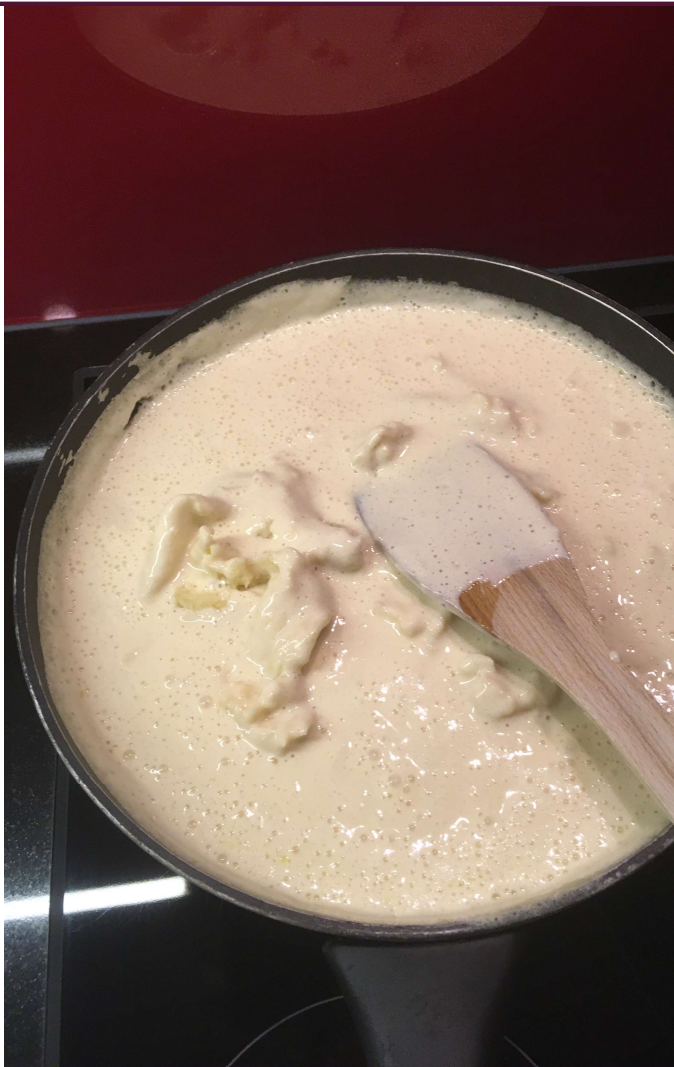
EIWEISS UNTER DIE
TEIGMASSE HEBEN

(NICHT RÜHREN,
DAMIT DIE MASSE
SCHAUMIG BLEIBT!)

BRATBUTTER
ERHITZEN

DEN GANZENTEIG
IN DIE BRATPFANNE
GEBEN





TEIG MIT DER
KELLE KRATZEN/
SCHABEN...

... WEITERKRATZEN





... BIS DIE
CHRATZETE
SCHÖN BRAUN
WIRD.

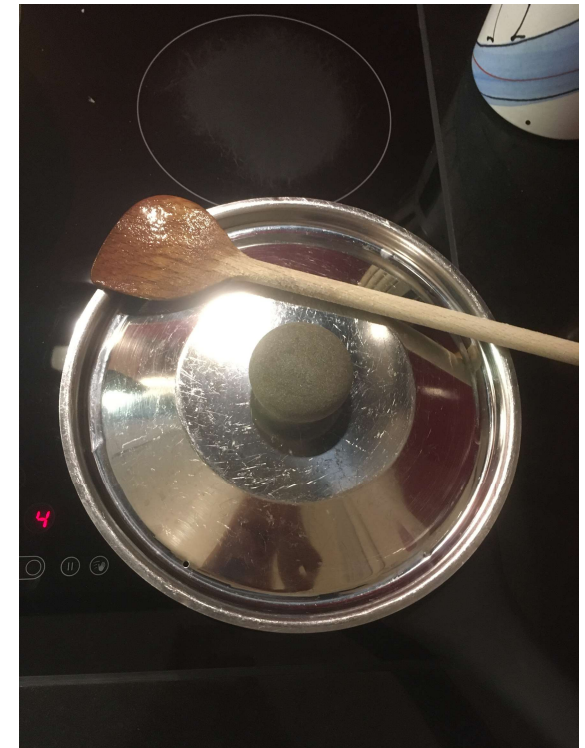
MISE EN PLACE ZWETSCHGEN- KOMPOTT

- Zwetschgen (halbiert und entsteint)
- Zucker
- Pfanne
- Kelle
- Deckel



IM EIGENEN SAFT
DÄMPFEN
(KEIN ABLÖSCHEN
NÖTIG!)

AUF KLEINER STUFE
ZUGEDECKT GAR
DÄMPFEN





CHRATZETE MIT
ZWETSCHGEN-
KOMPOTT
WARM SERVIEREN

MIT
PUDERZUCKER
BESTREUEN

- EN GUETE!

