## Chratzete

1 dl Mineralwasser

1.5 dl Milch

3 Eigelb im Massbecher gut mischen

150 g Mehl in Schüssel geben

1 KL Salz beifügen

Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren

zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 min ruhen lassen

3 Eiweisse schaumig schlagen

Eiweiss unter den Teig heben

50 g Bratbutter in beschichteter Bratpfanne erhitzen

den ganzen Teig hineingeben

Teig auf mittlerer Stufe goldbraun kratzen

## Zwetschgenkompott

400 g Zwetschgen halbieren und entsteinen

in Pfanne geben

2 EL Zucker zugeben, zudecken

auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt

sofort auf kleine Stufe zurückschalten, während 10-15 dämpfen

Ein Bild, das Teller, Essen, Tisch, drinnen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung