

Kratzete

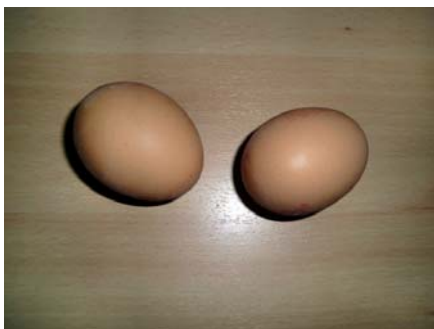
Zutaten



2 Tassen Mehl



2 Tassen Milch



2 Eier



1 Teelöffel Salz

Kratzete



2 Esslöffel Zucker



1 Esslöffel Butter

Kratzete

Zubereitung



Mehl in eine Schüssel geben



Zucker in die Schüssel hinzufügen



Salz in die Schüssel streuen



Eier dazugeben

Kratzete



Milch dazugeben



alles miteinander verrühren



Pfanne auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten

Kratzete



ein kleines Stück Butter in die Pfanne geben



ein Drittel des Teiges in die Pfanne geben



Teig kurz backen und dann wenden



Teig auseinander reißen, noch etwas ausbacken und auf einen Teller legen. Den restlichen Teig nochmals teilen und die Arbeitsschritte zum Ausbacken wiederholen.

Kratzete



Kratzete auf dem Teller anrichten



mit Zimtzucker bestreuen - fertig!

Guten Appetit!