

Chratzete

Zutaten für 4 Personen

250 gr Mehl
4 Eier
1 dl Milchwasser 150 gr Speckwürfel
1 Pr Salz
2 El Butter zum Anbraten
Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl, Eier, Milchwasser und Salz gut miteinander mischen und daraus einen Teig klopfen, bis er leichte Blasen wirft.

Ein Drittel der Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Teig dazugeben und leicht anbraten, wenden und mit der restlichen Butter auf kleinem Feuer weiter braten, dabei den Teig in kleine Stücke zerteilen.

Zum Anrichten mit Zucker und Zimt bestreuen.

Nach Belieben mit Kompott servieren.

Friedy Trottmann