

Kratzete, original badisch

Zutaten für 4 Portionen

150 g Mehl

375 ml Milch

1 Prise(n) Salz

4 Ei (er)

Butterschmalz zum Backen

Zubereitung

Mehl, Milch und Salz verrühren, Eier hinzufügen und diesen Teig ganz dünn in wenig heißem Fett, wie zu Pfannkuchen, auf einer Seite goldgelb backen. Den Pfannkuchen wenden und mit Esslöffel und Gabel in kleine Stücke reißen oder kratzen, daher "Kratzete", und anschließend noch recht knusprig backen.