



hr1-DOLCE VITA

## Daniel Pflug Kratzete

### ZUTATEN für 4 Personen

180 gr. Mehl  
160 ml Sprudelwasser  
120 ml Milch  
4 Eier  
je eine Prise Zucker und Salz

### ZUBEREITUNG

Die Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb mit Zucker und Salz verquirlen. Wasser, Milch und Mehl einrühren.

Mischung einige Minuten ruhen lassen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In einer Pfanne in etwas Bratöl kleine Pfannkuchen ausbacken und zerrupfen.

Die Pfannkuchenstücke warm zu gekochtem oder gebratenem Spargel servieren.

Tipp: Etwas Schmand mit frischen, gehackten Kräutern nach Wahl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kratzete servieren.