



Tatsch

Zutaten für 4 Personen

- 3 Eigelb
- 2 dl Milch
- 165 g Weissmehl
- 1 Prise Salz
- 25 g Bratbutter
- 3 Eiweiss
- 30 g Zucker
- 10 g Butter
- 5 g gemahlener Zimt
- 10 g Zucker
- 10 g gehobelte Mandeln (geröstet)

Zubereitung

- Eigelb verquirlen, Milch dazu giessen und mischen.
- Salz und Mehl dazu geben, alles mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig rühren, bis sich Blasen bilden.
- Teig zugedeckt 20 min ruhen lassen.
- Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.
- Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Teig dazu giessen und bei mittlerer Hitze stocken lassen.
- Tatsch bei 190 °C ca. 5 bis 6 min im Ofen backen (damit die Oberfläche anzieht) und dann auf dem Herd mittels Holzspatel vierteln und wenden.
- Jetzt den Tatsch in der Pfanne mit 2 Holzkellen in Stücke reissen.
- Zuletzt die Butter in Flocken dazu geben, Zucker und Zimt mischen, die gehobelten Mandeln hinzufügen und den Tatsch nochmals knusprig weiterbraten.
- Anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Beilage: Zwetschgenkompott