

«Tatsch»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:

Rezept als Dessert für ca. 4 Pers.



Für den Teig:

4 Eier verquirlt
1 KL Salz
2 dl Milch

zusammen verrühren

300 g Mehl

dazusieben und einen dickflüssigen Omelettenteig herstellen
ca. 30 Minuten ruhen lassen

Mit Schmalz oder Öl

in gut ausgefetteter Bratpfanne dickere Omeletten auf der einen
Seite backen, wenden, mit der Bratkelle in mittelgrosse Stücke
teilen und fertig backen

Puderzucker

nach Belieben darüber streuen oder dazu servieren

Variante: Apfeltatsch

3-4 Äpfel, nicht zu hart

in feine Scheibchen schneiden, dem obigen Teig beifügen
Zubereitung wie oben

Tipp: Dazu passt prima ein Zwetschgenkompott oder auch ein anderes Früchtekompott!

An Guata mitanand!