

## «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!