

## 6 Kratzete mit Rhabarberkompott

1 Vanilleschote  
500 ml Rotwein  
140 g Zucker  
1 Zimtstange  
5 g Speisestärke  
500 g Rhabarber  
4 Eier  
225 g Mehl  
500 ml Milch  
8 EL Öl  
140 g Butter

- 
1. Für das Kompott die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Rotwein mit Vanillemark, Vanilleschote, 80 g Zucker und der Zimtstange auf die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, in den Rotwein rühren und noch 10 Minuten leise kochen lassen.
  2. Inzwischen den Rhabarber putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber 1 Minute vor Ende der Garzeit unter die Rotweinsauce mischen, vom Herd nehmen und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Danach offen auskühlen lassen.
  3. Für die Kratzete ein Ei trennen, das Eiweiß steif schlagen. Das Mehl, 20 g Zucker, das Eigelb und die drei Eier mit der Milch glatt verrühren. Den Eischnee locker unterheben.
  4. 2 EL Öl und 10 g Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne (28 cm) erhitzen.  $\frac{1}{4}$  des Teigs hineingeben, Pfanne mit dem Deckel verschließen, den Teig 4-5 Minuten stocken lassen. Den Pfannkuchen wenden und nach ca. 2 Minuten mit 2 Holzlöffeln in kleine Stücke reißen. 25 g Butter und 10 g Zucker dazugeben. Die Kratzete unter Wenden knusprig braten. Im Backofen warm halten. Den Vorgang noch dreimal wiederholen.
  5. Die Kratzete mit dem Rhabarberkompott servieren.