

# Kaiserschmarrn

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte    Saison: Ganzjährig    Für: 2 Personen



## Zutaten

400 ML	Milch
175 G	Mehl
4	Eier
2	Prisen Salz
50 G	Butter
	Staubzucker zum Geschmack

**Verfasst von:** Familie Gsenger

## Zubereitung

1. Milch mit Salz und Eiern verquirlen, Mehl beimengen und nochmal verquirlen.
2. Währenddessen Butter in der Pfanne aufschäumen lassen.
3. Anschließend die Masse in die Pfanne geben und bei gemächlicher Hitze dem Teig auf einer Seite Farbe geben.
4. Mit einem Pfannenwender umdrehen und von der zweiten Seite bräunen.
5. In der Pfanne wird der Schmarrn in mundgerechte Stücke gerissen.
6. Mit Staubzucker serviert und mit Preiselbeeren angerichtet, haben wir den originalen Kaiserschmarren!