

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!