



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Nachspeisen Salzburger Gerichte

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 2 Personen

**Verfasst von:** Familie Gsenger

### Zutaten

400 ML Milch

175 G Mehl

4 Eier

2 Prisen Salz

50 G Butter

Staubzucker zum Geschmack

### 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 Schmarren in mundgerechte Stücke gerissen.
6. Mit Staubzucker serviert und mit Preiselbeeren angerichtet, haben wir den originalen Kaiserschmarren!

Wie macht man echten Kaiserschmarren mit regionalen Zutaten? Dieses originale Kaiserschmarren-Rezept stammt von Familie Gsenger von der [Retteneeggütte](#) auf der [Postalm](#) im SalzburgerLand – einer der bekanntesten Almhütten der Region. Mit frischen Eiern vom Salzburger Bauernhof, echter Almbutter und traditionellen Zutaten gelingt ein flaumiger Kaiserschmarren wie beim Hüttenwirt auf der Alm.

Kaiserschmarren zählt zu den beliebtesten österreichischen Mehlspeisen und wird im SalzburgerLand besonders gerne in Hütten und Wirtshäusern serviert – frisch zerrissen, goldbraun gebacken und mit regionalen Zutaten zubereitet.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.