



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!

– jetzt regional nachkochen! Hier findest du alle Zutaten direkt bei Produzenten aus dem SalzburgerLand.