



Dauer: //\littel
Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte
Saison: Ganzjährig
F " 2D
Für: 2 Personen
Vorfacet von Familia Connac
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 Schmarrn in mundgerechte Stücke gerissen.
- **6.** Mit Staubzucker serviert und mit Preiselbeeren angerichtet, haben wir den originalen Kaiserschmarren!