Echter Kaiserschmarrn Rudi Pichler



Dauer: Schnell

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Rudi Pichler

Zutaten

800 ML	Milch
350 G	Mehl
8	Eier
2 TL	Salz
100 G	Butter
	Staubzucker

Zubereitung

1. Milch mit Salz und Mehl vermengen, anschließend die Eier nur leicht unterrühren.

   Das Ei darf noch leicht ersichtlich sein.

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 einem Marillen Röster angerichtet, haben wir den originalen Kaiserschmarrn!

Rezept zum Film: Die Reise auf den Gipfel der Salzburger Ernährungspyramide

KAISERSCHMARRN AUF 3.600 m

TIPP: Grundvoraussetzung für das Gelingen auf 3600m ist ein verlässlicher Kocher. Hierfür eignet sich ein Systemkocher. Mit diesem Gerät kann man über eine Pumpe zusätzlich Duck aufbauen, welche ab einer gewissen Höhenlage wichtig ist!