# Dinkel-Kaiserschmarrn

Dauer: Mittel  Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte  Saison: Ganzjährig  Für: 4 Personen

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 280 G | Dinkelmehl |
| 540 ML | Milch |
| 8 | Eier |
| | Salz |
| | Honig |

**Verfasst von:** Johann Binder

## Zubereitung

1. Dinkelmehl, eine Prise Salz und die Milch mit dem Schneebesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
2. Anschließend das Eigelb unterrühren.
3. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig einfließen lassen.
5. Den Kaiserschmarrn einseitig goldgelb backen und anschließend einmal wenden.
6. Hitze reduzieren und den Schmarrn mit einem Deckel abdecken.

   Dadurch geht der Kaiserschmarrn in der Pfanne auf.
7. Den fertigen Kaiserschmarrn zerreißen und mit Honig verfeinern.