



Dauer: //\ittel
Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Johann Binder

Zutaten

280 G	Dinkelmehl
540 ML	Milch
8	Eier
	Salz
	Honig

Zubereitung

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.