

Rezept Kaiserschmarrn „Bergsünd“

Achtung, dieser Kaiserschmarrn ist absolut zum Niederknien und sicher keine Diätspeise. Dafür ist er gut für die Seele und macht für viele Stunden satt. Was könnte es Schöneres geben, als auf dem Berg in der Sonne zu sitzen und sich diese wahrhaft kaiserliche Speise schmecken zu lassen?



Zutaten:

¼ Liter Milch
3 Eier
eine Prise Salz
1 EL Puderzucker
160 g feines Mehl
1 EL flüssige Sahne
30 g Rosinen, in Rum oder Saft eingeweicht (nach Belieben)
60 g Butter zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestreuen

Milch, Eigelbe, Salz, Zucker und Mehl zu einem Teig verrühren. Sahne und die steifgeschlagenen Eiweiße vorsichtig unterheben, zum Schluss je nach Wunsch Rosinen dazugeben.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen, die Hälfte vom Teig hineingeben und von unten leicht braun werden lassen. Wie einen dicken Pfannkuchen umdrehen, andere Seite leicht braun werden lassen und dann recht zügig mit zwei Gabeln in ca. 1 bis 2 cm große Stückel zerrupfen. Diese dann nochmal kurz rundum anrösten, auf einen Teller geben und mit Puderzucker bestäuben. Mit dem restlichen Teig in der restlichen Butter genauso verfahren.

Dazu passt Apfelkompott oder Zwetschgenröster (das Rezept für diese typisch alpenländische Köstlichkeit folgt in Kürze).

Fertig san's

Almwild wünscht a'guadn