

Kaiserschmarrn



Der Oberholz-Kaiserschmarrn ist herrlich fluffig, wunderbar duftend, weich, warm und süß. Er kann als Hauptgericht oder als Nachspeise gegessen werden. In Südtirol isst man traditionell Preiselbeermarmelade dazu.

Rezept:

250 ml › Milch

120 g › Mehl

2 › Eier (wenn sie groß sind, nur 1)

1 › Kaffeelöffel Zucker

Vanilleschote, Rum, Salz, Rosinen

Alle Zutaten mit Ausnahme der Eier in einer Schüssel glatt rühren. Die Eier erst zum Schluss unter den Teig heben. In einer Pfanne einen Teelöffel Butter oder Samenöl erwärmen. Den Teig in der Pfanne verteilen und auf beiden Seiten hell bräunen. Zum Schluss den Schmarrn in mundgerechte Stücke zerteilen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.



OBER HOLZ