



4 Personen



15 Minuten

## Kaiserschmarrn aus Buttermilch



## ZUTATEN

- 400 ml Buttermilch aus Almmilch
- 6 EL glattes Mehl
- 4 große Eier
- 1 Prise Salz
- etwas Sennereibutter zum Herausbacken
- Staubzucker zum Bestreuen
- Apfelmus als Beilage

## ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Buttermilch und die Eier mit einem Schneebesen zu einem fluffigen Teig verrühren.

Dann kannst Du in einer Pfanne schon etwas Sennereibutter bei niedriger Temperatur schmelzen und den Teig hineingießen.

Jetzt den Deckel drauf und für rund 5 Minuten vorsichtig anbacken lassen.

Dann schnappst Du Dir 2 Gabeln und teilst den Teig in kleine Stücke. Jetzt noch mit Staubzucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.