



Erlebnis Sennerei

Zillertal

Rezepte aus der Sennereiküche

BUTTERMILCH-KAISERSCHMARRN

Das brauchst Du für 4 Personen:

6 EL glattes Mehl, 400 ml **BUTTERMILCH**, 4 große oder 6 kleine Eier, 1 Prise Salz, **SENNEREIBUTTER** zum Herausbacken, Staubzucker zum Bestreuen und Apfelmus oder Zwetschkenröster als Beilage

So machst Du's:

Mehl, Salz, Buttermilch und die Eier mit einem Schneebesen zu einem flaumigen Teig verrühren. In einer Pfanne die Sennereibutter bei niedriger Temperatur schmelzen und den Teig hineingießen. Deckel drauf und etwa 5 Minuten vorsichtig anbacken lassen. Anschließend wenden und den Teig aufgehen lassen. Danach in Stücke reißen, mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster oder Apfelmus servieren.

Tip: Die Milchsäure in der Buttermilch sorgt für die extra fluffige Konsistenz des Teiges und ersetzt den Schuss Mineralwasser, der bei der Zubereitung von klassischem Kaiserschmarrn oftmals empfohlen wird.



Gutes Gelingen & guten Appetit!