



# Erlebnissennerei

Zillertal



## Buttermilch-Kaiserschmarren

### Zutaten für 4 Portionen:

6 EL glattes Mehl, ca. 400ml Zillertaler Buttermilch,  
4 große oder 6 kleine Eier, 1 Prise Salz,  
Sennerei Butter zum Herausbacken, Staubzucker zum Bestreuen

Mehl, Salz, Buttermilch und Eier zu einem Teig verrühren.  
In einer Pfanne Butter zerlassen, den Teig hinein geben,  
Deckel drauf und etwa 5 Minuten vorsichtig anbacken lassen.  
Anschließend wenden und den Teig aufgehen lassen.  
Danach in Stücke reißen und mit Staubzucker bestreut servieren.

... als Beilage empfehlen wir Zwetschkenröster oder Apfelmus!

Gutes Gelingen  
& guten Appetit!

... die passenden **LEBENS**mittel bequem bestellen:  
**ONLINESHOP** [www.erlebnissennerei-zillertal.at](http://www.erlebnissennerei-zillertal.at)



Erlebnissennerei Zillertal · A-6290 Mayrhofen, Hollenzen 116  
TEL + 43 (0) 5285 62713 · [erlebnis@sennerei-zillertal.at](mailto:erlebnis@sennerei-zillertal.at)