



# Buttermilch KAISERSCHMARRN



 15 min.

 leicht

 4

## Das brauchst Du:



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

## So machst Du's:



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 Zwetschgenröster oder Apfelmus servieren.



## Genuss-Tipp:

Die Milchsäure in der Buttermilch sorgt für die extra fluffige Konsistenz des Teiges und ersetzt den Schuss Mineralwasser, den wir bei der Zubereitung vom klassischen Kaiserschmarrn empfehlen.