

Buttermilch KAISERSCHMARRN





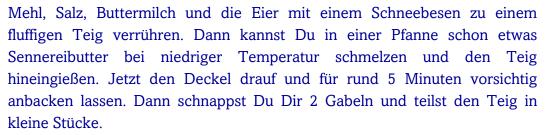


Das brauchst Du:



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:



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.