

Sauerrahm KAISERSCHMARRN

🕒 20 min.
👨‍🍳 leicht
👤 4

Das brauchst Du:

125 ml **FRISCHE HEUMILCH**, 200 g **SAUERRAHM**,
1 Packung Vanillezucker, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver,
1 Prise Salz, 2 EL Zucker, 2 Eier, etwas **SENNEREIBUTTER**
Staubzucker und ein paar frische Beeren zum Garnieren

So machst Du's:

Für den Teig verrührst Du zuerst die Milch mit dem Sauerrahm, den Eidottern und dem Vanillezucker mit einem Schneebesen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, darübersieben und zu einem glatten, weichen Teig verrühren. Die Eiklar mit Salz und Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unter die Mehl-Eidotter-Masse heben.

Die Sennereibutter in einer Pfanne erhitzen und 1/4 des Teiges hineingießen. Nach ca. 1 Minute Backzeit in der Pfanne den Teig mithilfe eines Pfannenwenders umdrehen und 1 Minute weiterbacken. Dann nimmst Du Dir 2 Gabeln und zerreißt den Teig in kleine Stücke. Noch etwas Sennereibutter dazugeben und zu einem Schmarrn fertig rösten. Mit dem restlichen Teig wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Mit Staubzucker bestreuen und auf alle Fälle noch warm servieren.

Genuss-Tipp:

Dazu passt auch noch eine Kugel Haselnuss-Eis. Und hast Du schon einmal unsere anderen Kaiserschmarrn-Varianten mit Honigmilch oder Buttermilch probiert? Schmeckt herrlich...

