

## Wilder Kaiserschmarrn



### Zutaten für 2 Personen

4 Eier  
1 1/8 Esslöffel Kristallzucker  
ca. 1/8 l Milch  
160 g Mehl  
1 Prise Salz  
ca. 3 EL Butter oder  
Butterschmalz  
ca. 100 g frische Heidelbeeren  
Staubzucker

### Zubereitung:

Mehl, Salz und Milch verrühren und vorsichtig die ganzen Eier unterheben. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Teig ca. 3 min bei mittlerer Hitze mit Deckel backen, bis die Unterseite fest wird. Den Schmarrn wenden, nochmals kurz in der Pfanne lassen, bis auch die zweite Seite Farbe angenommen hat. Mit 2 Gabeln in Stücke reißen. Auf der ausgeschalteten Platte mit Zucker und Heidelbeeren noch kurz ausdämpfen lassen und mit viel Staubzucker bestreut servieren. Dazu passt ein Glas frische, kalte Milch.

Für das Rezept „Wilder Kaiserschmarrn“ bedanken wir uns bei Familie Told und dem Team vom **Gasthof Föhrenhof in Ellmau**

[www.foehrenhof-ellmau.at](http://www.foehrenhof-ellmau.at)  
[info@foehrenhof-ellmau.at](mailto:info@foehrenhof-ellmau.at)