



## Ödmühle-Kaiserschmarrn

Rezept gilt für eine Person, einfach vervielfachen für jede Person mehr, die den köstlichen Schmarrn genießen will:

### Zutaten:

90 Gramm Dinkeldunst  
Prise Salz  
1 TL Zucker  
200 ml Milch  
2 große oder 3 kleine Eier  
Butterschmalz  
Puderzucker

### Zubereitung Kaiserschmarrn:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Dinkeldunst, Salz, Zucker und Milch gut miteinander verquirlen, Eier kurz unterschlagen. Einen TL Butterschmalz in einer gusseisernen Pfanne schmelzen, Teig hineingeben und auf kleiner Flamme anbacken lassen. Sobald der Rand unterhalb gebräunt ist, den Pfannkuchen wenden und in der Pfanne in den Ofen geben. Nach ca. 10 Minuten ist der

Pfannkuchen aufgegangen, Pfanne aus dem Ofen nehmen (Obacht – Griff ist heiß!), mit zwei Gabeln zum Schmarrn zerreißen, für 1 Minute nochmal kurz auf die warme Herdplatte und zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.



*Wirtin Regina Stadler ist eine wahre Meisterin in Sachen Kaiserschmarrn*

