



Tiroler Kaiserschmarrn à la Ingrid Flora Hochfilzer

Zutaten: (1 Person)

- 150 ml Tiroler Alm-Milch
- 4 Esslöffel Mehl (ca. 80g)
- Butter von Tiroler Bauern
- 1 Schuss Bio-Sonnenblumenöl
- 3 ganze Eier von glücklichen Hühnern
- 1 ganz kleine Prise österreichisches Bergsalz dazu
- Kristallzucker, Staubzucker – Menge nach Belieben
- ggf. Rosinen

Zubereitung:

Tiroler Alm-Milch mit 4 EL Mehl glatt rühren und die 3 Eier vorsichtig unterheben. (Die Zubereitung des Eiklars variiert je nach persönlicher Vorliebe - manche österreichische Hausfrauen schlagen das Eiweiß, andere nicht). Mit einer Prise Bergsalz abschmecken.

Den Teig in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl wie ein Omelette ausbacken. Kurz bevor der Teig fest wird, nach Belieben Rosinen dazugeben. Mit Kristallzucker bestreuen, zudecken und bei niedriger Temperatur ziehen lassen.

Wenn die Unterseite fest ist, den Kaiserschmarrn wenden (muss nicht perfekt sein, da er sowieso zerteilt wird). Nun die Butter und wieder etwas Kristall-zucker dazugeben. Zwischendurch immer wieder kurz den Deckel auf die Pfanne legen - das macht den Schmarrn fluffiger und verkürzt die Garzeit.

Den Kaiserschmarrn in der Pfanne zerteilen und erneut mit Butter und Zucker vermengen. Noch einmal kurz den Deckel auflegen, damit der Schmarrn lockerer wird.

Anschließend den Deckel entfernen und den Schmarrn ständig mit einem Kochlöffel umrühren, damit sich jeder Teil mit karamellisiertem Zucker und Butter überzieht und somit goldbraun wird.

Der Kaiserschmarrn schmeckt am besten mit österreichischem Zwetschkenröster, österreichischem Preiselbeerkompott oder Apfelmus und einem Glas kalter Tiroler Almmilch!



FLORA
DAS KLEINE GARTENHOTEL



HOTEL
HOCHFILZER





Tyrolian Kaiserschmarrn à la Ingrid Flora Hochfilzer

Ingredients: (1 Person)

- 150ml Tiroler Alm milk
- 4 tablespoons flour (approx. 80g)
- Tyrolean butter
- A dash of organic sunflower oil
- 3 whole eggs from happy hens
- A pinch of Austrian mountain salt
- Granulated or powdered sugar - to taste
- Optional: raisins

Preparation:

Mix the Tiroler Alm milk with 4 tablespoons of flour until smooth, then carefully fold in the 3 eggs. (Preparation of the egg whites depends on personal preference - some Austrian housewives beat the egg whites, others do not). Season with a pinch of salt.

Fry the dough in a pan with sunflower oil, similar to an omelette. Just before the batter sets, add raisins to taste. Sprinkle with granulated sugar, cover and cook on a low heat.

When the bottom is firm, turn the Kaiserschmarrn over (it doesn't have to be perfect, as it will be torn apart anyway). Add the butter and a little more granulated sugar. Occasionally cover the pan briefly to fluff up the batter and speed up cooking.

Cut the Kaiserschmarrn into pieces in the pan and mix again with butter and sugar. Cover again briefly to keep it fluffy.

Remove the lid and stir the Kaiserschmarrn continuously with a wooden spoon, making sure that each piece is coated with caramelised sugar and butter until golden brown.

Kaiserschmarrn is best eaten with Mulled Stewed Plums, cranberry compote, apple sauce and a glass of cold Tiroler Alm milk!

