



Benötigte Zutaten

3	Eiweiß
3	Eigelb
Prise	Salz
50 g	Mehl doppelgriffig
35 g	Premium Alpenmilch
30 g	Premium Teebutter geschmolzen
60 g	Bergkäse gerieben, alternativ Emmentaler Sennkäse

Käsekaiserschmarrn

vom Bergkäse (von Didi Maier)

Anleitung

1. Eiweiß aufschlagen. Eigelb mit Milch verrühren, doppelgriffiges Mehl einrühren.
2. Diese Eimasse mit Eiweiß vermischen und den Käse darunterheben.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen, den Schmarrn dazugeben und im 160 Grad heißen Ofen 10 bis 15 Minuten backen.
4. Mit Apfel und Gouda ausgarnieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche