



## Benötigte Zutaten

|       |  |
|-------|--|
| 3     | Eiweiß   |
| 3     | Eigelb   |
| Prise | Salz   |
| 50 g  | Mehl doppelgriffig                                       |
| 35 g  | <b>Premium Alpenmilch</b>                                |
| 30 g  | <b>Premium Teebutter geschmolzen</b>                     |
| 60 g  | <b>Bergkäse gerieben, alternativ Emmentaler Sennkäse</b> |

## 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