



Rezept

Fabelhafter Kaiserschmarren

Die Sanon Hütte im Herzen der Seiser Alm ist aus vielen Gründen weitem bekannt. So ist der Senior Chef, Raphael Kostner, Mitbegründer des Flugrettungsdienstes „Aiut Alpin Dolomites“, bis 2003 war die Hütte sogar die Basis für die Rettungseinsätze. Lukas Kostner, der die Hütte von seinen Eltern übernommen hat, ist nicht nur mit Leib und Seele Gastwirt, sondern auch Bauer. Oberhalb der Hütte steht ein Stall mit Pinzgauer Rindern, die täglich von Lukas und Raphael gemeinsam versorgt und gemolken werden.

Der Hauptgrund für die Bekanntheit der Sanon Hütte ist aber der fabelhafte Kaiserschmarren! Seniorchefin Maddalena Kostner steht Tag für Tag in der Küche und bereitet mit viel Liebe einen Schmarren nach dem anderen zu; es gibt kaum jemanden, der dieser Leckerei widerstehen kann.

Hier verrät sie uns ihr Rezept für 4 Personen:





Kaiserschmarren



Zutaten für 4 Personen

- 200 g Mehl
- ¼ Lt frische
- Milch
- 5 frische Eier und, wenn vorhanden, zusätzlich 1 Eiweiß
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Sultaninen nach Belieben; wer möchte, kann noch frische Beeren dazugeben
- Zerlassene Butter für die Pfanne, Staubzucker zum Bestäuben





Kaiserschmarren



Zubereitung

Das Mehl fein in eine Schüssel sieben, die Milch dazu gießen. Salzen und alles zu einem glatten Teig verrühren. In einer separaten Schüssel die Eier und das Eiweiß verquirlen und anschließend locker unter den Teig heben; der Teig muss schön sämig sein, nicht zu flüssig und nicht zu fest. Am besten gelingt der Kaiserschmarren in einer Eisenpfanne, darin wird die zerlassene Butter erhitzt, dann die Hälfte des Teiges eingießen, mit dem Pfannenschaber glattstreichen und die Rosinen darauf verteilen. Sobald der Teig an der Unterseite schön braun ist, wird der Teig gewendet. Die Pfanne immer wieder schwenken, am Pfannenrand kann man noch etwas von der zerlassenen Butter da zugießen. Dann den Teig mit dem Pfannenschaber kleine Stücke zerteilen. Wer möchte, kann die Beeren jetzt dazugeben. Den Vanillezucker darüber streuen und noch einmal durch schwenken, damit der Zucker karamellisiert. Auf Teller verteilen, den Staubzucker darüber streuen. Der Kaiserschmarren wird auf der Sanon Hütte mit hausgemachtem Apfelmus und Preiselbeermarmelade serviert.

Und ganz wichtig: wenn Sie den Kaiserschmarren dann vor sich haben, einen Bissen in den Mund nehmen, die Augen schließen, sich auf die Seiser Alm träumen und genießen!



UND DANN....

***NUR NOCH
GENIESSSEN!***

