

Kaiserschmarrn vom Goglhof



Zutaten:

- ¼ l Zillertal Milch
- 150g Mehl
- Prise Salz
- 3 Eier
- 50g Butter
- Staubzucker

Milch und Mehl mit einer Prise Salz fest verrühren bis es ein glatter Teig entsteht.

Dann 3 Eier hinzugeben und glatt rühren bis der Teig Blasen wirft.

In der Pfanne ca. 50g Butter erhitzen, warten bis die Butter ganz heiß ist, dann den Teig ca. 1,5 cm in die Pfanne gießen und mit einem Deckel auf kleiner Hitze braten – nach ca. 5-8 Minuten (wenn die gewünschte Bräune erreicht ist), den Schmarrn wenden und wieder zugedeckt braten. Zum Schluss in Stücke reißen und mit Staubzucker servieren.

Zum Kaiserschmarrn wird als Beilage meist Apfelmus, Zwetschgenröster oder Preiselbeeren gereicht.

Am Goglhof gibt es einen speziellen Gogl-Schmarrn. Dieser wird mit Eierlikör, Preiselbeeren und Vanille-Eis serviert 😊

Viel Glück beim Zubereiten!

Das Geheimnis vom Kaiserschmarrn vom Goglhof ist, dass Chef Konny den Teig immer mit viel Gefühl und Liebe macht und nicht abwägt. Dann wird er so traumhaft!



Der Goglhof
Fam. Maria und Konrad Baumann

Panoramastraße 50
6264 Fügenberg im Zillertal

+43 5288 62725
www.goglhof.at

