

„Hurra die Gams“ Zirbenschmarren

Zutaten (2 Port.)

Butterschmalz

ca. 200 g glattes Mehl

250 ml Milch

3 Eier

Salz (über 1 Monat in der handgedrechselten

Zirbendose gelagert)

Vanillezucker (über 1 Monat in der

handgedrechselten Zirbendose mit

echter Bourbon-Vanille angesetzt)

„Zirbiler“ von der Schlickeralm

Alpenrosenlikör von der Karalm

Frische Preiselbeeren



Zubereitung

Mehl mit Salz und Milch gut verrühren, die Eier vorsichtig unter die Masse heben.

Das Butterschmalz in die Pfanne geben und erhitzen, die Masse gleichmäßig in der heißen Pfanne verteilen und von einer Seite Goldbraun backen. Wenden und die Preiselbeeren dazugeben und ebenfalls goldgelb backen. Zerkleinern und mit etwas Butterschmalz und dem selbst gemachten Zirben-Vanillezucker karamellisieren.

Kurz vor dem Anrichten mit reichlich Zirbiler und Alpenrosenlikör parfümieren.

Zirbendosen gibt's z.B bei

Getrud Rieser

S'Zirmladal

Anisergasse 2

A-6263 Fügen

Tel. 0650/2515131