

Lungauer Rahmkoch

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für: 7 Personen



Zutaten

500 G	griffiges Mehl
500 G	Butter
250 ML	Rahm
250 G	Zucker
2 PKG	Vanillezucker
	gemahlener Zimt
	Anis
	Rum (38 %)
	Rosinen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Butter langsam zergehen lassen, Mehl mit Rahm verbröseln und in die Butter einrühren.

Achtung: Butter darf nicht zu heiß sein.
2. Unter ständigen Rühren kochen lassen, bis sich die Masse vom Kochlöffel löst.
3. Zum Schluss die Rosinen, Zimt, Rum, Zucker dazu geben, in Formen füllen und kaltstellen.