

Rahmkoch

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	Sauerrahm
3 EL	Staubzucker
4	Eidotter
1 PRISE	Salz
1 EL	Vanillezucker
3 EL	Zucker
4	Eiklar
2 EL	griffiges Mehl
	Brösel und Butter für die Form

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Rahm, Staubzucker, Dotter, Salz und Vanillezucker gut verrühren.
2. Kristallzucker und Eiklar zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Rahmmasse mischen.
3. In eine befettete und bebröselte Form füllen, ca. 30 Minuten bei 170° C Ober/Unterhitze backen bis die Oberfläche eine schöne braune Farbe und Risse bekommt.

Dazu passt ein Früchtekompott aus saisonalem Obst.