



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk. Eier
120 g Zucker
0,25 l Sauerrahm
Salz
1 EL Weizenmehl
Butter

Mein persönlicher Tipp

Dazu kann ein würziges Apfelkompott serviert werden.:

Elisabeth Hörmann

Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

Quellen:

- Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:
Almkochbuch

Rahmkoch gebacken

süße Auflauspezialität von der Alm

Zubereitung

- Rahm, Dotter und Zucker werden versprudelt und etwas gesalzen.
- Eiklar zu steifem Schnee schlagen und mit dem Mehl vorsichtig unter die Dottermasse heben.
- Eine Backform mit Butter ausstreichen und die Rahmkochmasse hineinfüllen.
- Bei 175°C ca. 30 Minuten backen.
- Leicht überzuckert sofort servieren, damit dieser Rahmauflauf nicht zusammenfällt.