

#### 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

## Rahmkoch gebacken

süße Auflaufspezialität von der Alm

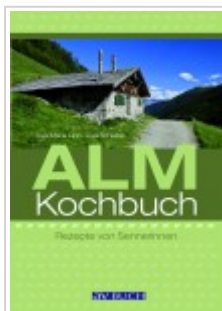


Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:

*Almkochbuch*  
avBUCH