



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

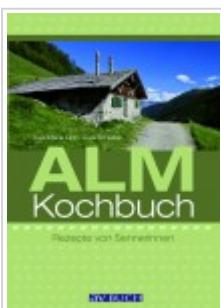


Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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
AV BUCH



Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

