

Rahmkoch

mittel - einfach

Zutaten

- 250 ml Sauerrahm
- 3 EL Staubzucker
- 4 Stück Eidotter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 3 EL Kristallzucker
- 4 Stück Eiklar
- 2 EL Mehl (griffig)
- für die Form Brösel
- für die Form Butter



Zubereitung

- Rahm, Staubzucker, Dotter, Salz und Vanillezucker gut verrühren
- Kristallzucker und Eiklar zu steifem Schnee schlagen
- abwechselnd mit dem Mehl unter die Rahmmasse mischen
- 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

TIPP: Dazu passt Früchtekompott.