

© Ferienregion Lungau

Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte
Saison: Ganzjährig
Für: 7 Personen
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

500 G	griffiges Mehl
500 G	Butter
250 ML	Rahm
250 G	Zucker
2 PKG	Vanillezucker
	gemahlener Zimt
	Anis

Rum (38 %)

	• • • • • • •
Rosinen	

Zubereitung

1. Butter langsam zergehen lassen, Mehl mit Rahm verbröseln und in die Butter einrühren.

Achtung: Butter darf nicht zu heiß sein.

- 2. Unter ständigen Rühren kochen lassen, bis sich die Masse vom Kochlöffel löst.
- 3. Zum Schluss die Rosinen, Zimt, Rum, Zucker dazu geben, in Formen füllen und kaltstellen.