



Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••
250 G	Sauerrahm
3 EL	Staubzucker
4	Eidotter
1 PRISE	Salz
1 EL	Vanillezucker
3 EL	Zucker
4	Eiklar
2 EL	griffiges Mehl

Brösel und Butter für die Form

Zubereitung

- 1. Rahm, Staubzucker, Dotter, Salz und Vanillezucker gut verrühren.
- 2. Kristallzucker und Eiklar zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Rahmmasse mischen.
- 3. 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.

Dazu passt ein Früchtekompott aus saisonalem Obst.