



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
250 g	Premium Schlagobers
250 g	Premium Teebutter
	Anis
	Rosinen oder Weinbeern
	Zimt
1 Prise	Salz
	Zucker
1	Ei

Echtes Lungauer Rahmkoch

Das Marzipan des kleinen Mannes

Anleitung

Zubereitung

1. Aus Rahm und Mehl in einer Schüssel kleine Brockerl bereiten.
2. Butter am Herdrand zerfließen lassen.
3. Mehl-Rahm Gemisch einrühren und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auskochen.
4. Gewürze und Rosinen untermischen.
5. Damit das Rahmkoch eine geschmeidige Form erhält, den Zucker erst kurz vor dem Fertigwerden beifügen.
6. Fällt die Masse beim Umrühren dickflüssig vom Kochlöffel, ist das Rahmkoch fertig.
7. Rasch das ganze Ei darunterrühren.
8. In eine Rehrücken- oder Kastenform geben und kühl stellen.

Aus Rahm und Mehl in einer Schüssel kleine Brockerl bereiten. **Butter** am Herdrand zerfließen lassen, Mehl-Rahm Gemisch einrühren und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auskochen, dabei Gewürze und Rosinen untermischen.

Damit das Rahmkoch eine geschmeidige Form erhält, den Zucker erst kurz vor dem Fertigwerden beifügen. Fällt die Masse beim Umrühren dickflüssig vom Kochlöffel, ist das Rahmkoch fertig. Rasch das ganze Ei darunterrühren, in eine Rehrücken- oder Kastenform geben und kühl stellen.

Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten