



## Benötigte Zutaten

### Almrausch

500 ml **Premium Täglich  
frische Alpenmilch**

8 EL Preiselbeermarmelade

60 g

1 Schuss Rum

4 Kugeln Vanilleeis

### Nussstangerl

1 Pkg. Blätterteig

Zucker

Nüsse gerieben

## Pinzgauer Almrausch

Eine schnelle, schmackhafte Nachspeise

### Anleitung

#### Zubereitung Almrausch

Milch, Preiselbeermarmelade, Sauerrahm und Rum vermischen, in vier Gläsern anrichten und jeweils mit einer Kugel Vanilleeis servieren. Nach Belieben einen Schlagobersgupf darauf setzen.

#### Zubereitung Nussstangerl

Einen einfachen Blätterteig auf ein Backblech legen und mit einer Nuss-Zuckermischung bestreuen. Danach in Streifen schneiden und im heißen Rohr ca. zehn Minuten bei 200 Grad backen.

Tipp: Bei Blätterteig bitte nicht das Wasserschälchen vergessen - damit der Teig auch schön aufgehen kann.

Quelle: ORF-S, Kulinarische Geheimnisse Salzburg, Metroverlag

**ORF S**



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten