



## Benötigte Zutaten

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 500 g   | Mehl                    |
| 250 g   | Premium Schlagobers     |
| 250 g   | Premium Teebutter       |
|         | Anis                    |
|         | Rosinen oder Weinbeeren |
|         | 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 daruntermischen.
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 daruntermischen, in eine Rehrücken- oder Kastenform geben und kühl stellen.

Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen

**SalzburgMilch**



**ORF S**



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten