

RAHMESCHMARREN MIT FRISCHEN BEEREN

(für ca. 4 Personen)

Zutaten

8 Eier
0,25l Milch
150g Mehl
70g Kristallzucker
100g Sauerrahm
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
Zitronenzesten
Rum
200g frische Beeren
(Moosbeeren, Himbeeren,
Walderdbeeren)

Zubereitung

Milch, Sauerrahm und Mehl glatt rühren, ganze Eier nur mit einer Gabel hinein rühren – bis der Dotter platzt. Eine Prise Salz und etwas Zucker sowie die Aromastoffe dazu geben.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, den Teig ca. 2-3 cm hoch eingießen – dann die Beeren drüberstreuen und zugedeckt anbacken. Danach die Masse in Stücke reißen und mit etwas Butter und den restlichen Zucker leicht karamellisieren.

Zum Schluss mit etwas Rum flambieren – anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

GUTEN APPETIT

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

