Nah&Frisch



Johanna Schmid Professional

Rahmschmarrn mit Holler-Zwetschken Röster

Dessert Eier Hausmannskost Kinder Österreichisch Schnelle Küche

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Eier trennen, das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die Dotter mit dem Rahm verrühren. 2-3 EL Mehl unterrühren und die Dottermasse unter den Schnee heben. Eine Form mit Butter gut ausfetten. Die Masse einfüllen und im Backrohr bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Den Schmarrn in Stücke reißen mit Staubzucker bestreuen und mit Röster servieren

Zutaten

- 4-5 Eier
- 70 g Zucker
- 200 g Rahm
- 2-3 EL Mehl
- Butter