

Johanna Schmid

Professional

Rahmschmarrn mit Holler-Zwetschken Röster

Dessert

Eier

Hausmannskost

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