

Rahmdalken mit Marillenröster



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml
Weizenmehl (glatt)	75 g
Staubzucker / Puderzucker	15 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Eiweiß / Eiklar	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Rapsöl	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	40 g
Weißwein	110 ml
Marillen / Aprikosen	250 g

Zubereitung:

- 125 ml Schlagobers
- 75 g Mehl
- 15 g Staubzucker
- 1 Dotter
- 1 Eiklar
- 1 Prise Salz

- Öl zum Herausbacken

MARILLENRÖSTER:

- 40 g Feinkristallzucker
- 110 ml Weißwein
- 250 g entkernte, enthäutete Marillen

Eiklar mit einer Prise Salz steif aufschlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen.

Dotter mit Schlagobers etwas schaumig rühren. Schnee unterheben und gesiebttes Mehl vorsichtig unterziehen.

Masse löffelweise in die befettete Dalkenpfanne geben und auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Mit reichlich Staubzucker bestreuen und Marillenröster servieren.

MARILLENRÖSTER:

Marillen kurz in kochendes Wasser geben. Kalt abschrecken, Haut abziehen, entsteinen und in größere Spalten schneiden.

Kristallzucker vorsichtig erhitzen und hellbraun karamellisieren.

Mit Weißwein ablöschen, Marillen dazugeben und aufkochen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2015-Rahmdalken-mit-Marillenroester.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at