

Milchrahmschmarren von Brigitte

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Sauerrahm / saure Sahne	500 ml
Rosinen / Sultaninen	100 g
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Feinkristallzucker	80 g
Butter	80 g
Gold Rum	1 Esslöffel

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180° vorheizen, das gesiebte Mehl mit einem ganzen Ei, 4 Dotter und Salz, Vanillezucker und Sauerrahm zu einen festen, glatten Teig verrühren.

Die Eiklar mit dem Zucker zu steifen Schnee schlagen und unter die Rahmmasse heben.

In einer Auflaufform die Butter schmelzen lassen und den Schmarrenteig eingießen.

Im vorgeheizten Backrohr den Schmarren schön 30 Minuten anbacken lassen.

Danach den Auflauf mit einer Gabel und einer Schmarrenschaufel in große Stücke zerteilen und im Backrohr ausdünsten lassen.

Rosinen mit Rum vermischen, den Schmarren nun weiter zerkleinern und die Rosinen untermengen.

Am Herd bei geringer Hitze so lange durchrösten lassen, bis er ganz locker zerfällt, sogleich anrichten, nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2285-Milchrahmschmarren-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at