



Benötigte Zutaten

170 g	Premium Sauerrahm
4 Stück	Eier
30 g	Maisstärke
1 TL	Vanillezucker
etwas	Zitronen/Orangen-Abrieb
45 g	Zucker
etwas	Premium Teebutter
1 EL	Zucker (zum Karamellisieren)

Karamellisierter Sauerrahm-Schmarrn

Anleitung

1. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.
2. Für den Schmarrn im ersten Schritt die Eier trennen und das Eiweiß mit Zucker zu Eischnee schlagen.
3. Danach Sauerrahm, Dotter, Maisstärke, Vanillezucker und etwas Orangen- und Zitronenabrieb in einer Rührschüssel glatt rühren.
4. Die Sauerrahm-Masse vorsichtig in den Eischnee unterheben.
5. In einer Auflaufform 1 Teelöffel Zucker karamellisieren, danach mit Butter ausfetten.
6. Die Sauerrahm-Masse dazugeben und ca. 15 Minuten bei 190 Grad backen.
7. Dazu passt hervorragend Früchtekompott oder Hollerröster.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten