

Rahmkoch

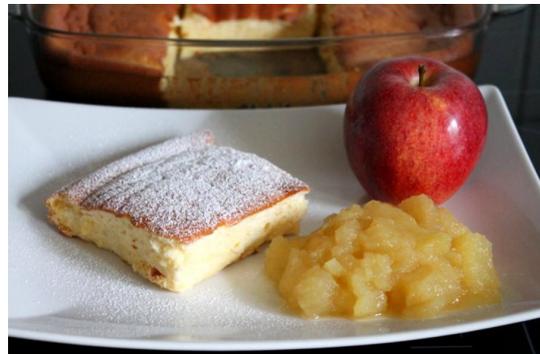
Der Rahmkoch ist schnell zubereitet und schmeckt als süße Mahlzeit, sowohl auch als Dessert. Ein Rezept das sich hervorragend variieren lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

6 Stk.	Eigelbe
6 Stk.	Eiweiße
6 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
5 EL	Mehl (griffig)
200 g	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für den **Rahmkoch** den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
2. Dann die Eiweiße mit dem Mixer zu steifen Schnee schlagen.
3. Nun die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühre.
4. Danach den Sauerrahm hinzufügen und das Mehl unterrühren.
5. Zum Schluss den Eischnee unterheben und die Masse in eine nicht gefettete Auflaufform (ca.27x22cm) geben. Den Rahmkoch ca.30 Minuten backen lassen (Stäbchenprobe machen), und dann warm, mit Staubzucker bestäubt, servieren.

Tipp

Zu dem Rahmkoch schmeckt z.B. ein Fruchtkompott (siehe Foto), Schokoladensoße, Vanillesoße, oder schon vor dem Backen einfach ein paar Rosinen mit in den Teig geben.