

Sauerrahmschmarren

Bucklige Welt - Variante des Kaiserschmarren aus der Küche des 3-Hauben-Lokals
"Kupfer-Dachl"



Sauerrahmschmarren aus dem Kupfer-Dachl

© Kupfer-Dachl

Infos

🕒 00:30 h 🍴 Leicht

Zutaten

2 Eigelb
1 Ei
250 g Sauerrahm
Zitronenzesten, Orangenzenen, Vanille, Rum
100 g Mehl
2 Eiweiß
60 g Zucker



Kupfer-Dachl

-
-

Eichbüchl 23
2801 Katzelsdorf

Zubereitung

1. Eigelb und Eier schaumig schlagen.
2. Sauerrahm, Zitronenzesten, Orangenzesten, Rum und Vanille dazumischen.
3. Mehl unterheben.
4. Eiweiß mit Zucker aufschlagen.
5. Alles zusammenmischen.
6. Bei 170° ca. 20 Minuten backen.

Quellenangabe

Das Rezept stammt aus der Küche der Familie Görg aus dem Kupfer-Dachl in Katzelsdorf.



• **Kupfer-Dachl**

Eichbüchl 23
2801 Katzelsdorf