



Sauerrahmschmarren aus dem Kupfer-Dachl © Kupfer-Dachl

Infos

 00:30 h  Leicht

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.

Zutaten

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

Quellenangabe

Das Rezept stammt aus der Küche der Familie Görg aus dem [Kupfer-Dachl](#) in Katzelsdorf.