RAHMKOCH – EINE LUNGAUER SPEZIALITÄT

4.7 bei 35 Bewertungen

40 min



Das Lungauer Rahmkoch ist eine typische Süßspeise aus meiner Heimat, dem Salzburger Lungau. Besonders im Sommer wird es auf den meisten bewirtschafteten Almhütten angeboten und ist dann die verdiente Belohnung nach einer Wanderung in unserer wunderschönen Bergwelt.

Früher war diese Art von Süßspeise in den Alpen weit verbreitet. Im Lungau hat sich diese Tradition zum Glück bis heute gehalten.

Zutaten

FÜR 1 REHRÜCKENFORM

TEIG

500 g	Weizenmehl 700 (halb griffig, halb glatt)
500 g	Butter
250 ml	Rahm
160 g	Zucker
	Zimt, Anis und Rosinen nach Geschmack

Zubereitung

1. Zuerst die Butter auf kleiner Flamme schmelzen lassen. In der Zwischenzeit Mehl und Rahm miteinander verbröseln. Sobald die Butter geschmolzen ist, wird das Mehl-Rahm-Gemisch eingerührt. Jetzt alles für mindestens eine halbe Stunde unter ständigem Rühren leicht vor sich hinköcheln lassen. Die Masse soll sich schön vom Kochlöffel lösen, dann ist sie fertig.

2. Zum Schluss noch Zucker, Rosinen, Zimt und Anis unterheben. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Rehrückenform füllen und für einige Stunden kalt stellen.

3. In feine Scheiben schneiden und dann einfach nur den herrlichen Geschmack des „Lungauer Marzipans“ genießen!