

# Eingeschenkt - Steile Lagen, große Weine

---

## REZEPT

### Sauerrahmschmarrn mit Marillenröster



Beispielfoto (Quelle:  
ORF/Interspot Film)

Wein: Gemischter Satz

### Zutaten

- 300 g Sauerrahm
- 4 Eidotter
- 1 1/2 EL Zitronensaft
- Vanillezucker
- 1 gehäufter EL Mehl
- 100ml Schlagobers
- 4 Eiklar
- 1 1/2 EL Zucker
- Butter zum Backen
- Zucker zum Karamellisieren

### Zutaten: Marillenröster

- 600 g halbierte Marillen
- 500 ml Wasser
- 350 g Zucker
- Zitronensäure nach Geschmack
- einige geviertelte Marillen

### Zubereitung:

Den Sauerrahm mit Vanillezucker, Eidotter, Zitrone, Mehl und Obers vermengen. Eiklar mit Zucker leicht aufschlagen, aber nicht zu fest schlagen. Unter die Sauerrahmmasse heben. Die Masse in eine Pfanne mit Butter gießen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 15 Minuten backen. Abschließend noch wenden, am Herd mit 2 Gabeln zerreißen, mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Marillenröster servieren.

Für den Marillenröster Wasser mit Zucker aufkochen. Die halbierten, entkernten Marillen einmengen und Zitronensäure einrühren. Nochmals kurz aufkochen, mixen und passieren. Einige geviertelte Marillen mit dem Mark vermengen