

Rahmdalken mit frischen Beeren

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Sauerrahm
4 Eidotter
4 Eiweiß
40 g Zucker
140 g Mehl
Frische Beeren nach Geschmack



Zubereitung:

- ★ Sauerrahm mit Eidotter und Mehl glatt rühren.
- ★ Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Sauerrahmmasse heben.
- ★ Danach die Masse mithilfe eines Suppenlöffels portionsweise in einer beschichteten Pfanne beidseitig ca. 1 Minute zu kleinen Dalken braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- ★ Die Dalken versetzt oder 2-3 Stück übereinander und mit frischen Beeren und Staubzucker servieren.

TIPP: Zu den Rahmdalken passen auch hervorragend Vanillesauce, Beerensauce oder Fruchteis dazu. Ganz nach Ihrem Geschmack!

**Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Team!**