

# Variation zum Lungauer Rahmkoch

## Zutaten für 5 Formen

(12,5 x 3,5 x 3,5 cm)

250 g Butter  
400–500 ml Schlagobers (süße Sahne,  
Süßrahm)  
250 g griffiges Weizenmehl  
200–250 g Feinkristallzucker  
16 getrocknete Marillen  
15 ml Ingwergeist  
45 ml Marillenbrand  
etwas Wasser

Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 6–8 Stunden fürs Kühlstellen  
Schwierigkeit: mittel

## SCHMÜCKINGS KOSTPROBE

Der Marillenbrand ist dicht, sehr fruchtig und kompakt. Eine geradezu ideale Ergänzung für dieses nicht minder dichte Dessert. Der Ingwer liefert dazu die notwendige Schärfe. Zudem transferieren die beiden Brände diese tolle alte Rezeptur in die Gegenwart und balancieren die Schwere gelassen aus.

## Zubereitung

12 getrocknete Marillen in kleine Würfel, die restlichen in dünne Scheiben zum Anrichten schneiden. Ganz wenig Wasser in einer Stielsauteuse erwärmen und die Marillenwürfel einrühren. Ingwergeist und Marillenbrand in einem Glas vermischen, 40 ml der Mischung zu den Marillen in die Sauteuse geben, vermischen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Marillenscheiben mit dem restlichen Brand in einem verschließbaren Glas einlegen.

Die Butter in der Pfanne zerlassen. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, nach und nach Obers zugeben und mit der Hand abbröseln, sodass kleine Klümpchen entstehen (nicht kneten). Das verbröselte Obers in die zerlassene Butter geben und mit dem Schneebesen verrühren, bis die Masse cremig wird.

Kristallzucker unterrühren und die Masse etwa 1 Stunde bei geringer Hitze immer wieder rühren. Zum Schluss die Marillenwürfel in die Masse einrühren. Die fertige Creme in die bereitgestellten Backformen füllen und glatt streichen. Im Kühlschrank 6 bis 8 Stunden kühl stellen.

Die ausgekühlten Formen vor dem Stürzen kurz in heißes Wasser halten, damit sich das Rahmkoch leichter löst. Mit den eingelegten Marillenscheiben belegen und beispielsweise zum Nachmittagskaffee servieren.

## Tipp

Wer es gerne feiner mag, sollte etwas mehr Obers verwenden, dann wird die Masse marzipanartig. Deswegen spricht man bei dem Rahmkoch auch vom Salzburger bzw. Lungauer Marzipan.