

Andi und Alex ON TOUR aus dem Wiener Prater

Montag, 19. Juni 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

Kirschnocken auf Vanillecreme und Zuckerwatte

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

120 g glattes Mehl, 600 g entkernte Kirschen, 2 Eier, 60 g Zucker, 100 ml Milch, Prise Salz, Vanillezucker, 1 Schuss Rum, 80 g Butter, 80 Prozentigen Rum zum Flambieren, 500 ml Milch, 80 g Kristallzucker, 30 g Vanillecremepulver, 2 EL Vanillezucker, Zuckerwatte.

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit den Eiern und der Milch zu einer glatten Masse verrühren. Mit einer Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und einem Schuss Rum gut abschmecken.

In eine beschichtete Pfanne etwas Butter geben, diese aufschäumen lassen und mit einem Löffel gleichmäßige Teignocken eingießen. Nach ca. 1 Minute die entkernten Kirschen gleichmäßig darauf verteilen, kurz weiterbraten und die Nocken wenden. Bei milder Hitze ca. 5 Minuten braten. Mit dem Rum flambieren.

Für die Vanillecreme das Vanillecremepulver mit etwas Milch verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen und mit der abgerührten Milchmischung binden.

Die fertigen Kirschnocken mit der Vanillecreme und der Zuckerwatte anrichten.