

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Simeon Baker



Heidelbeerdalken

Live Kochen mit Robert Letz

Zutaten

- 250g Sauerrahm
- 2 Eier
- 1 Pkg. Trockengerm oder ½ Würfel frische Germ
- 200g Glattes Mehl
- 300g Waldheidelbeeren
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Gerieben Schale einer halben Zitrone
- **4cl STROH Rum 40%**
- Butter zum Braten

Zubereitung:

Sauerrahm, Zitronenschale, STROH Rum, Vanillezucker, Eier, Germ und Mehl zu einem Dickflüssigen Teig anrühren und in der Wärme gehen lassen.

Die Heidelbeeren unter den Germteig heben.

Danach in einer Pfanne runde Dalken unter öfterem wenden fingerhoch goldbraun backen.

Dazu passt hervorragend Vanilleeis, Sauerrahmeis oder Vanillesauce.