

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Heidelbeerdalken

Zutaten für 4 Personen

250g Sauerrahm
2 Eier
1 Pkg. Trockengerm oder ½ Würfel frische Germ
200g glattes Mehl
300g Waldheidelbeeren
1 Pkg. Vanillezucker
geriebene 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.