

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Joghurtdalken mit Heidelbeeren und Hafercrumble

Koch: Hannes Müller

Zutaten

(4 Personen)

Für die Joghurtdalken

- 2 Eier
- 65 g Joghurt
- 60 g glattes Mehl
- 50 g Kristallzucker
- Salz
- 2 EL Butter zum Ausbraten

Für das Heidelbeerkompott

- 100 g Heidelbeeren
- 100 ml Portwein
- 30 g Kristallzucker
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Maisstärke

Für das Hafercrumble

- 50 g glattes Mehl
- 50 g Butter (Zimmertemperatur)
- 50 g Staubzucker
- 50 g Haferflocken
- Salz

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Hafercrumble zuerst das Rohr auf 180° C Heißluft vorheizen. Dann die Butter, das Mehl, die Haferflocken, den Staubzucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Flachrührer in der Küchenmaschine zu Bröseln verrühren. Anschließend die Brösel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Rohr 15 Minuten backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Für das Heidelbeerkompott zuerst den Kristallzucker in einen Topf geben und bei starker Hitze karamellisieren lassen. Währenddessen die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark mit einem Messer herauskratzen.

3. Nun das Vanillemark zum karamellisierten Zucker geben und mit Portwein ablöschen. Beim Angießen des Portweins die Karamellmasse kräftig verrühren, damit sie nicht verklumpt. Dann die Heidelbeeren hinzugeben und unterrühren. Die Temperatur auf niedrige Hitze herschalten, den Topf mit einem Deckel verschließen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Tipp: Sollte das Kompott zu flüssig sein, etwas Maisstärke mit Wasser vermengen und zum Eindicken mit einem Schneebesen in das Kompott einrühren.

4. Für die Joghurtdalken die Eier aufschlagen und die Eidotter vom Eiklar trennen. Das Joghurt und die Eidotter mit einem Schneebesen schaumig schlagen, etwas Salz zugeben und das Mehl löffelweise unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

5. Das Eiklar und den Kristallzucker schlagen, bis ein fester Eischnee entsteht. Dann etwa ein Drittel des Eischnees mit dem Dalkenteig verrühren, den restlichen Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

6. Etwas Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen und ein wenig von der Masse mit einem Löffel hineingeben. Die Dalken auf beiden Seiten etwa 3 Minuten goldgelb backen. Damit die Dalken nicht zu dunkel werden, eventuell die Temperatur reduzieren.

7. Zum Schluss je zwei Joghurtdalken auf einem flachen Teller anrichten und etwas Heidelbeerkompott sowie ein wenig Hafercrumble dazugeben. Anschließend mit Staubzucker bestreuen, servieren und genießen.