

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Böhmische Dalken mit Butter und Zimtzucker

Koch: Stefan Görg

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Germteig

- 160 g Mehl (glatt)
- 2 g Trockenhefe
- ½ EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 180 ml lauwarme Milch
- Salz
- Butter zum Anbraten

Für die Beilage

- 200 g Butter
- 20 g Zimt
- 100 g Kristallzucker

Zubereitung

1. Für die Dalken einen Germteig zubereiten. Hierfür das Mehl, die Trockenhefe, den Vanillezucker, das Ei, eine Prise Salz und die lauwarme Milch in eine Schüssel geben, gut verrühren und mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis sich kleine Bläschen

Quelle: ORF extra

bilden. Anschließend den Teig etwa 30 Minuten an einer warmen Stelle, mit einem Tuch zugedeckt, gehen lassen.

2. Dann aus dem Teig wie folgt Dalken zubereiten – im Idealfall am sauberen Holzofen oder in etwas Butter in einer beschichteten Pfanne:

Den Teig portionsweise (1 EL pro Dalke) in die Pfanne geben (mehrere gleichzeitig) und die Dalken beidseitig anbraten (wie kleine Pancakes). Die fertigen Dalken in einer Schüssel warmstellen.

3. Für die Beilage die Butter in einem kleinen Topf erwärmen und bräunen lassen, dann vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen. Den Zimt und den Kristallzucker in einer weiteren Schüssel miteinander vermengen.

4. Zum Schluss die Schüsseln für alle in die Mitte des Tisches stellen. Man nimmt nun die Dalken zwischen zwei Finger, taucht sie zuerst in die warme braune Butter, anschließend in den Zimtzucker und dann in den Mund damit – einfach himmlisch!