

Advent-Dalken

Für 2 Personen

200 g Pflaumen	1 Zitrone	500 g Quark
250 ml saure Sahne	2 Eier	40 g Mehl
2 EL Amaretto	1 Pck. Vanillezucker	3 EL Puderzucker
1 EL Zimt	1 Zimtstange	Öl
1 Prise Salz		

Die Pflaumen waschen, von den Kernen befreien und pürieren. Danach das Pflaumenmus mit dem Amaretto verrühren und die Zimtstange dazugeben. Zitronenschale abreiben und mit der sauren Sahne und dem Puderzucker verrühren. Den Quark, die Eier, das Mehl, den Vanillezucker und eine Prise Salz dazugeben und glatt rühren. Anschließend das Ganze ruhen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Dalken-Teig mit einem Löffel in die Pfanne geben und flach drücken. Die Dalken von jeder Seite drei Minuten lang braten. Die Zimtstange aus dem Pflaumenmus entfernen. Die Advents-Dalken mit der Sahnecreme und dem Pflaumenmus auf Tellern anrichten, mit dem Zimt garnieren und servieren.

Roman Kanzian am 16. Dezember 2010