

Rahm-Dalken mit Beeren-Röster

Für zwei Personen

Für die Rahmdalken:

100 g Sauerrahm 2 Eier 70 g Mehl

20 g Zucker Öl

Für den Beerenröster:

300 g gemischte TK Beeren 1 Zitrone 20 cl Rum

2 getrocknete Nelken Zucker

Für die Deko:

frische Beeren 4 Physalis Puderzucker

Für die Rahmdalken:

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Sauerrahm mit Eigelb und Mehl in einer Schüssel glattrühren. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Sauerrahmmasse heben.

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit einem Suppenlöffel kleine Dalken in die Pfanne geben. Auf jeder Seite ungefähr 1 Minute lang braten, herausnehmen und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Für den Beerenröster:

Beeren in einem Topf mit wenig Wasser aufkochen. Zucker, Rum und Nelken dazugeben. Die Früchte zu einer relativ dicken Masse einkochen lassen. Zitrone auspressen. Beerenröster mit einem Spritzer Zitrone abschmecken, dass es noch säuerlich schmeckt. Bei Bedarf mit Zucker verfeinern.

Für die Deko:

Rahmdalken auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Beerenröster rundherum geben, mit Physalis und frischen Beeren garnieren und servieren.

Silvia Weissenlehner am 05. März 2020