

Böhmische Dalken

ZUTATEN

4 Portion(en)

250 g	Mehl
15 g	Germ
40 g	flüssige Butter
40 g	Zucker
125 ml	Milch
	Zeste von 1 Zitrone
2	Eier
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Öl zum Braten

Zutaten für den Beerenspiegel

250 g	Beeren
1	Pkg. Vanillezucker
50 g	Zucker
1 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Zum Servieren

250 g	Sauerrahm
	Staubzucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Milch lauwarm erwärmen und den Germ darin auflösen. Eier trennen. Milch mit Dotter, Sojasauce, Butter, Mehl, Zitronenzeste verrühren und zu einem Teig kneten. Zudecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 2

Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Germteig heben. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Teig in kleinen Portionen in die Pfanne gießen und zu möglichst runden Dalken formen. Teig bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun backen, aus der Pfanne heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Backofen bei 50°C Heißluft warm stellen.

Schritt 3

Zum Servieren die Dalken mit Sauerrahm und Beerenspiegel bestreichen und auftürmen. Mit Staubzucker bestreuen.

Schritt 4

Zubereitung für den Beerenspiegel:

Alle Zutaten für ein paar Minuten köcheln lassen, auskühlen lassen.