

Heidelbeerdalken mit Topfencreme

Zutaten:

150 g Mehl
1 Dotter
1 geschlagenes Eiweiß
1 TL Fandler Mandelöl
250 g Milch
250 g frische Heidelbeeren
Prise Salz
Abrieb einer 1/2 unbehandelten Zitrone
1/2 Pkg. Vanillezucker
Butterschmalz zum Herausbacken

Für die Topfencreme:

300 g Speisetopfen
50 g Staubzucker
100 g geschlagenes Obers
1 ausgekrazte Vanilleschotte
Abrieb einer 1/2 unbehandelten Orange
Rum



Zubereitung:

Für die Dalken Milch, Dotter, Mandelöl, Mehl, Zitronenabrieb, Prise Salz und Vanillezucker glatrühren. Das Eiweiß unterheben und die Heidelbeeren unterrühren. Mit einem Esslöffel den Teig in eine beschichtete Pfanne mit Butterschmalz eingießen und kleine Dalken backen.

Für die Topfencreme den Topfen mit Staubzucker, ausgekrazter Vanilleschotte, Orangenabrieb und Rum mit einem Schneebesen glatrühren. Dann das geschlagene Obers unterrühren.

Auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit Staubzucker verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam