

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 ausgekratzte Vanilleschote
Abrieb einer 1/2 unbehandelten Orange
Rum

Zubereitung:

Für die Dalken Milch, Dotter, Mandelöl, Mehl, Zitronenabrieb, Prise Salz und Vanillezucker glattrühren. 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, ausgekratzter Vanilleschote, Orangenabrieb und Rum mit einem Schneebesen glattrühren. Dann das geschlagene Obers unterrühren.

Auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit Staubzucker verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Team!