

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Dalken und Liwanzen

Dalken – Zutaten für 20 Stück:

600g Mehl, 0,25l Milch, 1 Würfel Hefe, 1 EL Rum, 1 Ei, 1 TL Salz, 5 EL Zucker, 5 EL Öl, Öl zum Braten

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und nachdem er eine Stunde gegangen ist, auf 2 cm Stärke ausrollen. Dann sticht man mit Hilfe eines Glases oder einer Form Kreise aus, die in einer Pfanne in Schweineschmalz (heute meist Öl) goldbraun gebacken werden.

Liwanzen – Zutaten

300 g Mehl, 3/4 l lauwarme Milch, 1 Würfel Hefe, 1 Ei, 1 EL Zucker, eine Messerspitze Salz, Öl zum braten, Zimt und Zucker als Beigabe

Zubereitung

Einen Teil der lauwarmen Milch in eine Tasse geben. Mit der Hefe, Zucker und 1 EL Mehl verrühren und gehen lassen.

In der Schüssel Mehl, Milch, Ei, Salz und den aufgegangenen Ansatz zu einem dünnen Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis sich die Menge etwa verdoppelt hat.

In einer gefetteten Liwanzenpfanne die Liwanzen von beiden Seiten goldbraun backen. Man kann auch eine normale Pfanne benutzen.

Die fertigen Liwanzen mit Zimt und Zucker bestreuen. Ich serviere sie mit Obstkompott.