Salate & Beilagen

Steirische Kürbiskernöldalken

Hauptspeise
Rezeptart

45 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Wartezeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1/8 l lauwarme Milch
20 g frische Hefe (1/2 Würfel)
1 TL Zucker
150 g Mehl, glatt
2 Eier
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 EL Speck, fein gewürfelt
1 EL Zwiebel, feingewürfelt
1 EL Steirische Kürbiskerne grob gehackt
Salz
Pfeffer
2 EL frische Petersilie, gehackt

Weißes Pflanzenöl zum Ausbacken
Ringformen zum Ausbacken

Zubereitung

Aus etwas lauwarmer Milch, Hefe, Zucker und etwas Mehl einen Vorteig anrühren und für ca. 10 Minuten etwas aufgehen lassen. Speck mit Zwiebel anrösten und abkühlen lassen.
Eier trennen, Dotter, Röstgut und restliche Zutaten mit dem Vorteig vermischen und cirka eine Stunde aufgehen lassen. Eischnee schlagen, nach der Gehzeit unter den Hefeteig heben und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Den Teig in der Pfanne mit Hilfe von Ringformen beidseitig ausbacken.

Dalken können mit Salat als Vorspeise oder mit Cremegemüse als Zwischen- od. Hauptgericht serviert werden. Weiters können sie als Beilage zu Bratengerichten oder lauwarm zu Wein gegessen werden.

Hinweis:
Dalken (Liwanzen) sind eine aus Böhmen stammende Mehlspeise, die meist mit Powidl (Pflaumenmus) oder Kompottfrüchten gefüllt wird.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl / Foto: Stefan Kristoferitsch