Böhmische Powidl-Liwanzen

Eine süße Versuchung, der man am besten einfach nachgibt! Das Rezept für böhmischen Powidl-Liwanzen ist die etwas aufwändigere Zubereitung wert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

20 g	Butter (geschmolzen)
15 g	Germ
20 g	Kristallzucker (für das Dampfl)
180 ml	Milch (lauwarm)
130 g	Mehl (glattes)
2 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eiklar
100 g	Butterschmalz
110 g	Powidl
100 g	Kristallzucker (zum Karamellisieren)
0.5 Stk.	Vanilleschoten (das Mark davon)
0.5 Stk.	Zitronen
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die böhmischen Powidl-Liwanzen zunächst die Vanilleschote längs auftrennen und das Mark auslösen. Eier trennen. Die lauwarme Milch in eine Schüssel füllen. Zucker, Germ und Salz darin auflösen. Dann das Mehl einsieben und gründlich glattrühren.

2. Die Butter in einem kleinen Topf einschmelzen und unter den Teig mengen. Abdecken und etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

3. Eine spezielle Liwanzenpfanne verwenden und das Schmalz darin erhitzen (oder Metallringe in eine normale Pfanne setzen). Den Teig in die Mulden füllen und die Pfanne leicht schwenken, damit er sich gleichmäßig verteilt. Bei niedriger Hitze 5 Minuten anbacken lassen, danach die Liwanzen wenden und fertigbacken.

4. Die fertigen Liwanzen aus der Pfanne nehmen, den Powidl auf jeweils eine Liwanze aufstreichen und eine weitere Liwanze als Deckel aufsetzen. Eine Pfanne erhitzen und den Kristallzucker einrühren und karamellisieren lassen. Dabei unablässig rühren. Den karamellisierten Zucker über die Liwanzen streuen, zuletzt Staubzucker darüber sieben.

Tipp

Die böhmischen Powidl-Liwanzen schmecken noch köstlicher, wenn man Zwetschkenröster dazu reicht. Auch Eis oder Sorbet passt sehr gut zu diesem Dessert.