

EINFACH

Liwanzen mit Zwetschgenröster

Für 4 Personen
Ergibt 12–16 Stück

1 EL Butter

2 Bio-Zitronen

200 g Mehl

10 g Hefe *frisch*

2 EL Zucker

1,5 dl Milch *lauwarm*

1 Ei

100 g Zucker

500 g Zwetschgen

2 cm Zimtstange

2 EL Wasser

Bratbutter *zum Braten*

Puderzucker *zum Bestäuben*

1 Butter schmelzen. Von 1 Zitrone die Schale fein zum Mehl reiben. Saft auspressen, beiseite stellen. Hefe und Zucker in der Milch auflösen. Mit Ei und Butter zum Mehl geben. Zu einem Teig rühren. 30 Minuten aufgehen lassen.

2 Zucker mit Zitronensaft in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun karamellisieren. Zwetschgen halbieren, entsteinen. Mit Zimt und Wasser dazugeben. Köcheln lassen, bis die Zwetschgen zusammenfallen.

3 Wenig Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Teig löffelweise hineingeben. Küchlein bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten. Warm oder kalt mit Zwetschgenröster servieren. Von der restlichen Zitrone die Schale in Zesten darüber reiben und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
+ 30 Minuten aufgehen lassen

Pro Person ca. 10 g Eiweiss,
9 g Fett, 89 g Kohlenhydrate,
2000 kJ/480 kcal

OBSTGARTEN UND KORNKAMMER

Klima und Boden begünstigen die steirische Landwirtschaft. Deren Stars – Mais, Kürbis, Äpfel, Pfirsiche, Zwetschgen, Trauben, Nüsse, Beeren und anderes – finden auch in den Nachspeisen ihren Niederschlag.

