

# Böhmische Rahm-Dalken mit Erdbeer-Kompott

## Für zwei Personen

500 g Erdbeeren	100 g Mehl	100 g Sauerrahm
2 Eier	50 g Pflanzenfett	2 EL Grenadinesirup
1 Pk. Vanillezucker	70 g Zucker	Salz, Zimt, Zucker

Die Erdbeeren putzen und halbieren. Anschließend mit dem Vanillezucker und dem Grenadinesirup in einen Topf geben. Das Ganze köcheln lassen, bis die Erdbeeren weich sind. Die Erdbeeren gegebenenfalls mit etwas Zucker nachsüßen. Die Eier trennen, das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Das Eigelb in einer anderen Schüssel mit einer Prise Salz und 20 Gramm Zucker schaumig schlagen. Anschließend den Sauerrahm und das Mehl unterrühren und den Eischnee unterheben. Das Pflanzenfett in einer Pfanne heiß werden lassen und den Teig esslöffelweise ausbacken. Die Böhmischen Rahmdalken mit dem Erdbeer-Kompott anrichten, mit Zimt und Zucker garnieren und servieren.

Laura Hennig am 11. April 2013