



RAHMDALKEN

Dalken (tschech. dolek, dolky = Aschenkuchen) war ursprünglich ein Ausdruck für jedes „dalkerte“ (= missglückte) Gebäck, später allgemeiner Ausdruck für die in der „Dalkenpfanne“ herausgebackenen Liwanzen, die bald nur noch „böhmische Dalken“ hießen. Der Ursprung des Gerichts lässt sich bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgen.

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCK

**250 g Sauerrahm · 120 g glattes Mehl · 4 Eidotter · 4 Eiklar · 2 EL Feinkristallzucker
2 EL Vanillezucker · etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
Prise Salz · Butter zum Ausstreichen · Zimt-Zucker-Gemisch zum Bestreuen**

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel den Sauerrahm mit Mehl, Eidottern, Vanillezucker, etwas Zitronenschale und einer Prise Salz glattrühren. Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und beide Massen miteinander vermengen. Eine Dalkenform mit runden Vertiefungen gut mit Butter ausstreichen und Masse einfüllen. (Steht keine Dalkenpfanne zur Verfügung, so behilft man sich mit Metallringen von etwa 6 cm Ø, in die man die Masse einfüllt.) Bei guter Hitze ca. 2 Minuten anbacken, dann im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr 5 Minuten backen, wenden und auch auf der anderen Seite goldbraun backen. Mit Zimtzucker bestreut servieren.

BACKZEIT: ca. 10 Minuten

BACKROHRTEMPERATUR: 180 °C

TIPP: Besonders fein schmecken die Dalken, wenn man sie mit Powidl oder einer Creme aus (am besten türkischem) Joghurt, Sauerrahm, Zitronensaft und Vanillezucker bestreicht. Dazu harmonisiert ein Gläschen Alte Zwetschke ideal!