

Liwanzen raffiniert, mit Mohn, Cassis Feigen und Sauerrahm

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das Böhmisches - Wiener Schmankerl, einmal nicht mit Powidl

Zutaten

- Für den Liwanzen Teig:
 - 300 g Mehl
 - 40 g Mohn, gemahlen
 - 3/4 l lau warme Milch
 - 1 Tl Butter
 - 1 Tütchen oder 30 g frische Hefe, gebröckelt
 - Mark 1/2 Vanilleschote
 - 2 Eigelbe
 - 2 steif geschlagene Eiweiß
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 2 EL Zucker
 - Eine Prise Salz
 - Pflanzenöl zum Braten
- Für die Cassis Feigen:
 - 6 Vollreife, aber noch feste Feigen
 - 2 El Zucker
 - 5 cl Cassis
 - 2 El Wasser
 - Etwas gesüßte Creme fraiche
 - Etwas Soßenbinder oder Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Kleiner, aber wichtiger Hinweis: Alle Zutaten lauwarm halten und an einem warmen Ort verarbeiten.

Schritt2

Der Liwanzen Teig:

Schritt3

Die Hefe in die lauwarme Milch mit dem Zucker bröckeln, Vanillemark, Zitronenabrieb und eine kleine Prise Salz dazu geben.

Schritt4

Das Eigelb und die Hefemilch zum Mehl geben, glatt rühren und den gemahlenden Mohn unterrühren.

Schritt5

Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde "aufgehen" lassen.

Schritt6

Die Liwanzen Pfanne ausbuttern (Aber wer hat die schon?)

Schritt7

Oder in einer Stielpfanne mit Butterschmalz kleine etwa 6 cm große Küchlein geben. Ca. 5 min. von beiden Seiten appetitlich goldbraun heraus backen.

Schritt8

Die Cassis Feigen:

Schritt9

Den Zucker hellbraun schmelzen, karamellisieren lassen und zunächst mit etwas Wasser ablöschen, verkochen lassen.

Schritt10

Den Cassis dazu geben, etwas einkochen lassen und die halbierten Feigen dazu geben.

Schritt11

3 - 4 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln, nicht zu weich werden lassen.

Schritt12

Den Pochierfond ev. leicht "sämig" mit Soßenbinder oder Speisestärke binden.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Liwanzen mit Puderzucker bestäuben und mit 3/2 Feigen p. P. und der Sauce anrichten, etwas gesüßte Creme fraiche zufügen und sofort servieren

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** raffiniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/liwanzen-raffiniert-mit-mohn-cassis-feigen-und-sauerrahm/>