

# 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/>