Kochzeit
15 Minuten

Dalken mit Beeren

Zutaten

Zitrone

Erdbeeren

Brombeeren

Sauerrahm

Milch

Dinkelvollkornmehl

Butter

- 1 Ei
- 1 halber Becher Milch
- 1 Becher Dinkelvollkornmehl
- 1 Esslöffel Sauerrahm
  Schale einer halben Bio-Zitrone
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 halber Teelöffel Backpulver
  Salz
- 1 Esslöffel Öl oder Butter zum Backen
- 2-3 Handvoll Beeren
  (z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Ribisel)

Zubereitung

1. Ei in die Schüssel aufschlagen.
2. Milch und Salz dazugeben und verquirlen.
3. Mehl dazugeben und gut einrühren.
4. Zitronenschale dazureiben.
5. Sauerrahm, Zucker und Backpulver dazugeben und gut verrühren.
6. Öl oder Butter in der Pfanne erhitzen.

>>>

Vanillejoghurt, Kompott oder Fruchtmus passen ebenfalls zu Dalken.

7. Mit einem Löffel kleine Häufchen in die Pfanne setzen.
8. Auf beiden Seiten goldbraun backen.
9. Beeren waschen. Zu den Dalken servieren