

# GERHARD LITZLBAUERS BIERIGE REZEPTE

## Dieses Mal: Liwanzen mit Karamelleis und Rumtopf Früchten

Heute gibt's mal was Süßes in Verbindung mit einem schweren Bockbier! Schon allein diese Tatsache verspricht für den kalten Herbst ein spannendes Foodpairing, das bei trübem Wetter die Herzen, den Magen und den Gaumen höherschlagen lässt. Es gibt Liwanzen mit Karamelleis und selbst eingelegten Rumtopf Früchten. „Liwanzen“, auch bekannt als „Dalken“, sind ein böhmisches Gebäck aus Germteig (Hefeteig), welche in einer speziellen Pfanne mit halbrunden Vertiefungen und Butterschmalz herausgebacken werden. Dazu gibt es den Schwarzen Bock der Kraftbierwerkstatt aus Böblingen (Stuttgart, Baden-Württemberg), dieses ist trotz seines kräftigen Aromas und des hohen Alkoholgehaltes sehr süffig, also passt auf! ;-)

### Zutaten für 4 Personen:

400g Mehl  
20g Hefe  
¼l Milch  
30g Butter (zerlassen)  
30g Zucker  
2 Eier  
1 EL Korinthen (kleine  
schmackhafte Rosinen)  
Schale einer Bio-Zitrone  
ca. 2 EL Butterschmalz  
eine Prise Salz

Milch und Zucker leicht erwärmen (nicht mehr als 37°C), Hefe dazu geben und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Mehl in eine Rührschüssel sieben, dann die Eier, die Prise Salz, die Zitronenschale und das Milch-Zucker-Hefe-Gemisch zugeben und alles mit dem Kneithaken durchmischen. Am Schluss kommen die Korinthen dazu.

In einer Pfanne (wenn möglich eine Liwanzenpfanne nehmen) Butterschmalz erwärmen und mit einem Esslöffel portionsweise den Teig in die Vertiefungen der Liwanzenpfanne / in eine normale Bratpfanne geben.

Wenn die Liwanzen von unten goldbraun sind, können sie mit einer Gabel gewendet und von der anderen Seite fertiggebacken werden. Die fertigen Liwanzen können mit Eis, Rumtopf Früchten oder Pflaumenmus nach Lust und Laune genossen werden.

In diesem Sinne wünsche ich euch viel Freude beim Nachkochen und gutes Gelingen.

Wohl bekomm's!

Gerhard Litzlbauer



### ÜBER GERHARD „LITZI“ LITZLBAUER

Gerhard Litzlbauer ist Koch und Biersommelier. Er arbeitete in der Sterne- und Haubengastronomie und ist Spezialist, wenn es um die Kombination von Bier und Speisen geht. Dieses Mal empfiehlt er uns einen Wiener Klassiker: Gratinierte Schinkenfleckerln und dazu ein frisches Wiener Lager.