



\*SERVUS.dahoam



# Böhmerwald Liwanzen

## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Früchteschmand:

Frische Erdbeeren oder Heidelbeeren  
100 g Schmand  
2 Vanillezucker  
Einige Tropfen Rum oder Rumaroma

### Für die Liwanzen:

2 Eier  
30 g Puderzucker  
½ l Milch  
15 g Hefe  
300 g Mehl  
10 g Butter oder Öl zum Braten  
Zimtzucker

### Zubereitung:

Für den Früchteschmand die Erdbeeren oder Heidelbeeren zerkleinern, mit Vanillezucker, Rum und Schmand vermischen und im Kühlschrank kühl stellen.

Für die Liwanzen die Hefe zerkrümeln, mit Zucker, einem Löffel Mehl und warmer Milch vermischen. An warmer Stelle gehen lassen. Anschließend Eier, Salz, Milch und Mehl zugeben. An einem warmen Ort erneut gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist.

Eine Pfanne dünn mit Fett bestreichen und erhitzen. Mit einem Löffel kleine Portionen Liwanzen in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun backen. Direkt aus der Pfanne in Zimtzucker wälzen und noch warm mit dem kalten Schmand servieren.

Guten Appetit, dobrou chut'!