

Böhmische dalken

3½ dl. melk
1 blokje verse gist (42 gr.)
240 gr. bloem
2 eieren
40 gr. gesmolten boter
de schil van 1 citroen
een snuf zout
60 gr. suiker

400 gr. powidl
250 gr. zure room
poedersuiker

Verwarm een derde van de melk tot lauw. Los de gist erin op en meng het met ¼ van de bloem tot een brei. Dat heet de "Dampfl". Bestrooi die Dampfl met een beetje bloem en zet ze op een warme plek (max. 40°C.). Laat ze een klein half uur staan, tot ze in volume verdubbeld is en het oppervlak scheuren vertoont.

Scheid de eieren en laat de boter smelten in een pannetje. Meng de gesmolten boter met de geraspte citroenschil, de eierdooiers, een snuffje zout en de rest van de melk. Hierbij gaan de gerezen Dampfl en de resterende bloem. Werk het tot een beslag.

Klop de eiwitten stijf met de suiker en schep het voorzichtig onder het beslag. Zet het op een warme plaats en laat het nog eens een half uur staan. Het beslag vanaf nu niet meer roeren.

Nu gaan we de dalken bakken. Verwarm de dalkenpfanne tot matig heet. In iedere kuil laat je een klontje boter smelten. Giet twee eetlepels van het beslag in het kuiltje, bak ze lichtbruin, keer ze één maal met een vork en bak ze af. Ze worden, net als poffertjes, snel bruin (in ongeveer 3 minuten) en blijven van binnen zacht, bijna nog een beetje rauw zelfs.

De gebakken dalken hou je het best warm in een oven (70°C.) terwijl je de rest van het beslag bakt.

Leg steeds twee dalken op een bord met daartussen powidl (of een andere vulling), bestrooi ze met poedersuiker en zet ze op tafel.