

Genuss: Homestory

In Frankfurt Sachsenhausen haben wir Sternekoch Mario Lohninger privat besucht und ihm beim Kochen über die Schultern geschaut. Normalerweise verwöhnt er die Gäste des angesagten Cocoon-Clubs mit seinen außergewöhnlichen Kreationen. Uns hat er das Rezept für seine hausgemachten Böhmisches Liwanzen verraten...

Den vollständigen Text lesen Sie in der aktuellen weinwelt ...

### **Zutaten**

Teig:

166 g Mehl  
250 ml Milch  
20 g Hefe  
1 Prise Salz  
Etwas Zitronenzeste  
1 TL Rum  
26 g geschmolzene Butter  
1 Eigelb

Meringue:

2 Eiweiße (etwa 40 g)  
26 g Zucker

Quark-Füllung:

250 g abgetropfter Quark  
50 g Puderzucker  
1 Zitronenzeste  
1 Orangenzeste  
1 Prise Salz  
1 TL Rum  
1 Handvoll in Rum eingelegte Rosinen

Powidl-Füllung:

133 ml Portwein  
3 Zimtstangen  
1/3 Vanilleschote  
2 Sternanis  
Zeste und Saft von 1/2 Orange  
Zeste und Saft von 1/2 Zitrone  
1330 g Pflaumenmus

Milch und Hefe miteinander verquirlen, bis sie sich gut verbinden. Die restlichen Zutaten untermischen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen, oder mindestens 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Erst kurz vor dem Backen, die Meringue zubereiten. Dafür die beiden Eiweiße zu Eischnee schlagen und dann den Zucker hinzufügen. Den Eischnee unter den Teig heben, dadurch wird dieser schön luftig.

Danach alle Zutaten für die Quarkfüllung mixen. Unterdessen den Portwein in einer kleinen Pfanne zusammen mit den Zimtstangen, der Vanilleschote, dem Stern-Anis, der Zeste und den Säften auf die Hälfte reduzieren lassen. Danach mit dem Pflaumenmus verrühren. Die Pfannkuchen werden am besten in gusseisernen Pfannen mit Pfannkuchen-Ausbuchtungen gebacken, die vorher im Ofen erhitzt werden. Die Pfanne mit Butter bestreichen und den Teig hinein füllen. Beide Seiten sollten im Ofen von beiden Seiten braun und knusprig gebacken werden. Aus drei Pfannkuchen wird dann der "Mini-Burger" gebaut: Füllen Sie die erste Lage mit Powidle und die zweite mit der Quarkcreme. Toll passt dazu noch Vanilleeis.