

## Liwansen mit Blaubeer-/Heidelbeersauce

### Liwansen:

- › 500 ml Milch
- › 20 g Hefe
- › 300 g glattes Mehl
- › 1 EL Zucker
- › 1 Vanillezucker
- › 1 Ei
- › 1 Prise Salz
- › Öl oder Butterschmalz

### Blaubeer-/Heidelbeersauce:

- › 200 ml Blaubeeren/Heidelbeeren
- › 5 ml Rotwein
- › Zimt
- › Sternanis
- › 1 Vanillezucker
- › 1 EL geriebener Lebkuchen
- › 250 ml saure Sahne/Sauerrahm
- › Puder-/Staubzucker

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **60 min.**

PORTIONEN: **4**



Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem gesiebten Mehl, Ei, Salz und Zucker zu einem festen Teig glattrühren. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. In einer Liwansenpfanne das Butterschmalz erhitzen und den Teig in die Vertiefungen gießen, mit einer Gabel dann wenden. Tiefgefrorene oder frische Blaubeeren/Heidelbeeren mit etwas Rotwein, Zimt, Sternanis und Vanillezucker erwärmen und mit dem geriebenen Lebkuchen kurz binden. Vor dem Servieren die Liwansen mit der Sauce übergießen, mit saurer Sahne/Sauerrahm verzieren und mit Puder-/Staubzucker bestreuen.

### Tipp:

Liwansen schmecken auch ausgezeichnet mit Butter bestrichen und in Zucker und Zimt gewälzt.



## Lívance s borůvkovým žahourem

### Lívance:

- › 500 ml mléka
- › 20 g droždí
- › 300 g hladké mouky
- › 1 lžíce cukr krupice
- › 1 vanilkový cukr
- › 1 vejce
- › 1 špetka soli
- › olej nebo přepuštěné máslo

### Borůvkový žahour:

- › 200 ml borůvek
- › 5 ml červeného vína
- › skořice
- › badyán
- › 1 vanilkový cukr
- › 1 lžíce perníku
- › 250 ml zakysané smetany
- › moučkový cukr

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme mouku, cukry, rozšlehané vejce a špetku soli. Vše dobře promícháme, až vznikne hustší těsto. Mísu zakryjeme čistou utěrkou a těsto necháme na teplém místě vykynout. Stejně velké lívance opékáme z obou stran na přepuštěném másle nebo sádle. Mražené nebo čerstvé borůvky si rozeňjeme s troškou červeného vína, skořice, badyánu a vanilkového cukru. Krátce povaříme a zahustíme strouhaným perníkem. Při podávání lívancečky poléváme omáčkou, zdobíme zakysanou smetanou a posypeme moučkovým cukrem.

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **60 min.**

PORCE: **4**



### Tip:

Lívance chutnají báječně i potřené máslem a obalené v cukru se skořicí.