

Gefüllte Pförtchen mit heißen Himbeeren

Zutaten für den Teig (für etwa 20 Stück):

- 250 g Mehl
- 0,5 Würfel Hefe
- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 1 Schote Vanille
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- Pflanzenfett oder Butterschmalz
- Himbeer-Marmelade
- Puderzucker

Für die Zubereitung der Pförtchen benötigt man eine spezielle Pfanne mit Mulden.

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe zerbröckeln und mit lauwarmer Milch, Zucker sowie etwas Mehl vermengen. Den Vorteig abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.

In er Zwischenzeit Zitrone waschen und die Schale abreiben. Vanille-Schote halbieren und das Mark herauskratzen. Butter erhitzen, die Eier aufschlagen und beides zum Vorteig geben. Salz, Zitronenabrieb und Vanille hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und nochmals kurz gehen lassen.

Die Pförtchenpfanne erhitzen und die Mulden mit Öl ausfetten. Das geht am besten mit einem Pinsel. Die Mulden bis zur Kante mit dem Teig füllen. Sobald sich die untere Hälfte braun färbt und stabil wird, die Förtchen mithilfe von zwei Holzstäbchen (oder einem Löffel) kopfüber drehen und weitere 1-2 Minuten fertig backen. Bei Bedarf nochmals drehen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Marmelade in eine Gebäcksspritze geben und die Pförtchen damit füllen. Zum Schluss Puderzucker über das Gebäck streuen.

Zutaten für die Himbeeren:

- 500 g gefrorene Himbeeren
- 1 Schnapsglas Himbeergeist
- 2 EL Zucker
- 1 Schote Vanille
- 1 Schale frische Himbeeren

Himbeeren auftauen. Vanille-Schote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Himbeeren und Vanille-Mark hinzufügen und vorsichtig verrühren. Schnaps angießen, anzünden und die Himbeeren flambieren. Die Himbeeren nicht zu weich kochen. Sie sollten noch etwas Form behalten.

Zum Schluss optional frische Himbeeren hinzufügen. So hat man in der Fruchtsoße auch frische Früchte und einen intensiveren Himbeergeschmack.

Die Himbeeren heiß zu den Pförtchen servieren. Dazu passt zusätzlich Vanille-Eis.

Sendetermin: 14.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen