

Berliner - Pfannkuchen 1

Kategorien: Backen, Hefe, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
40	Gramm	Hefe
2		Eier
125	ml	Milch
		Schmalz zum Backen ODER
		Butterschmalz
		Pflaumenmus zum Fuellen
		Zucker zum Bestreuen

Anleitung:

Wie bei jedem anderen Hefegebäck auch bei diesen Zutaten nach dem Grundrezept verfahren, nur dass man den Teig nach dem ersten Aufgehen nochmals durcharbeitet und wieder gehen lässt. Den Teig ausrollen, mit einem Weinglas runde Scheiben ausstechen. Eine Scheibe mit einem Teelöffel Pflaumenmus belegen, eine andere Scheibe darauflegen, die Ränder festdrücken, mit Eiweiß bestreichen. Die Pfannkuchen auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen, zudecken. Schmalz in einen Topf geben, zum Sieden bringen. Die Pfannkuchen in das kochende Schmalz geben, sobald sie sich braunen, die Flamme kleiner stellen. Ein wohlgelungener Pfannkuchen hat ringsherum einen hellen Streifen und eine schöne braune Farbe. Nach dem Herausnehmen auf einem Lösspapier abtropfen lassen, in Zucker wenden oder mit einem Zuckerguss überziehen.