

Berliner - Pfannkuchen 2

Kategorien: Gebäck, Hefeteig, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

AUS DEM MONDAMINKALENDER 1958

350	Gramm	Mehl
150	Gramm	Mondamin
50	Gramm	Hefe
1/8	Ltr.	Milch; ca.
100	Gramm	Margarine
75	Gramm	Zucker
2		Eier
1		Zitrone; die Schale
		Marmelade oder Pflaumenmus
		Fett zum Ausbacken
125	Gramm	Zucker
1	Karton	Vanillinzucker

Anleitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und mit lauwarmer Milch und etwas Mehl und Mondamin verrühren. Das weiche Fett und den Zucker auf dem Mehrlrand verteilen und den Hefeteig aufgehen lassen. Nach dem Aufgehen des Vorteigs alles mit den Eiern und der abgeriebenen Zitronenschale zu einem Hefeteig verarbeiten und ausrollen. Auf der Hälfte der Platte mit einem Wasserglas Kreise andeuten. In die Mitte je einen Teelöffel Marmelade oder Pflaumenmus geben, die andere Teighälfte überklappen und die Teigplatten um die Marmeladenhäufchen zusammendrücken. Mit dem Glas beide Teigschichten so ausstechen, daß die Füllung in der Mitte bleibt. Gehen lassen und im heißen Fett schwimmend ausbacken, in Zucker und Vanillinzucker wenden und frisch zu Tisch geben.