

## Berliner - Pfannkuchen 3 ("Berliner")

Kategorien: Backen, Hefeteig, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
40	Gramm	Hefe
125	ml	Milch
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2		Eier
		Zitronengelb (abgeriebene Zitronenschale)
		Oder 2 EL Rum
100	Gramm	Butter
		Oder Margarine
		Pflaumenmuß oder Konfitüre
		Fett zum Backen
		Zucker
		Oder Zuckerguß

### Anleitung:

Das Mehl in die Schüssel geben. In die Mitte eine faustgroße Vertiefung machen. Die Hefe fein zerbröckelt in die Vertiefung streuen. 1 TL Zucker über die Hefe streuen, den Rest auf den Mehlerand verteilen. Hefe, Zucker, Flüssigkeit und etwas von dem danebenliegenden Mehl zu einem dicklichem Brei verrühren. Salz, Geschmackszutaten und Fett am Schüsselrand verteilen. Dabei darauf achten, daß diese Zutaten nicht mit der Hefe in Berührung kommen, sie würde sonst die Fähigkeit der Teigauflockerung verlieren. Den Teig an einem wärmeren Ort gehen lassen, am besten mit einem Tuch abgedeckt. In der Zwischenzeit die restliche Flüssigkeit mit den Eiern verquirlen.

Wenn der Hefeteigansatz doppelt aufgegangen ist und porig aussieht, kann weiter gearbeitet werden. Alle Zutaten mit einem Teiglöffel vermengen und den Teig so lange gegen die Schüssel schlagen, bis er sich glatt und glänzend davon löst. Den Teig nochmals an einem wärmern Ort gehen lassen bis etwa zur doppelten Höhe des Teiges. Den Teig ordentlich durchkneten, bis er sich leicht von den Händen löst, d. h., daß kein Teig mehr an den Händen klebt und der Teig glänzend aussieht.

Den Teig 2 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher von etwa 6 cm Durchmesser ausstechen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und gehen lassen.

Fett erhitzen, die Teigplatten mit der Oberseite einlegen und 2 1/2 - 2 Min. backen.

Auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchengitter abtropfen lassen.

Pflaumenmus oder Konfitüre glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit langer Tülle füllen und in die Pfannkuchen spritzen.

Die Pfannkuchen in Zucker wälzen oder mit Zuckerguß überziehen.

Falls man keinen Spritzbeutel hat, kann man das folgendes tun : den gegangenen Teig 1 cm dick ausrollen, mit einem Teigausstecher Teigplatten markieren, jeweils in die Mitte einen Klecks Pflaumenmus

## **Berliner - Pfannkuchen 3 ("Berliner")**

(Fortsetzung)

oder Konfitüre geben. Die zweite Teighälfte drüberlegen und ausstechen, nochmals gehen lassen und dann im Fett backen.

Ein wohlgelungener Pfannkuchen hat ringsum eine schöne brauen Farbe, ist durchgebacken und nicht so fett.