

## Porzeln

Kategorien: Kuchen, Land, Gebäck, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

400	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mondamin
40	Gramm	Hefe
		Knapp 1/4 l Milch
		Salz
1/2		Zitrone; die Schale
75	Gramm	Zucker
1	Karton	Vanillinzucker
150	Gramm	Margarine
2		Eier
250	Gramm	Apfelstückchen
125	Gramm	Rosinen
		Fett zum Ausbacken
		Puderrucker zum Bestreuen

### Anleitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und mit einem Teil der lauwarmen Milch und etwas Mehl-Mondamin-Gemisch verrühren. Salz, feinabgeriebene Zitronenschale, Zucker, Vanillinzucker und das weiche Fett auf dem Mehlsrand verteilen. Nach dem Aufgehen des Vorteigs alle Zutaten in der Schüssel mit der restlichen Milch und den Eiern tüchtig schlagen. Zuletzt Apfelstückchen und Rosinen unterziehen. Nochmals gehen lassen, mit dem Löffel Klöße abstechen, in heißem Fett ausbacken und mit Puderrucker bestreut servieren.