

Pfannkuchen Rezepte

Berliner Pfannkuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Berliner, Hefeteig

350 g Mehl	2	Eier
150 g Mondamin		Schale 1 Zitrone
50 g Hefe		Marmelade oder Pflaumenmus
ca. 1/8 l Milch		Fett zum Ausbacken
100 g Margarine	125 g	Zucker
75 g Zucker	1 Becher	Vanillinzucker

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und mit lauwarmen Milch und etwas Mehl und Mondamin verrühren. Das weiche Fett und den Zucker auf dem Mehlsrand 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.