

Berliner Pfannkuchen

Portionen

TODO

Wartezeiten

Zutaten

- 500g Mehl
- 30g Frische Hefe
- 125-250ml Milch
- 100g Butter
- 60g Zucker
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Rum
- Feste Marmelade

Zubereitung

Aus gesiebtem Mehl, aufgelöster, gut aufgegangener Hefe, Milch und einer Prise Salz, Zucker, Fett, Eigelb und Rum wird ein Hefeteig bereitet und so lange geschlagen bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselboden löst. Pfannkuchen formen und mit Marmelade füllen. Auf einem bemehlten Blech müssen die Pfannkuchen gehen (mit Tuch abdecken). Im schwimmenden Fett ausbacken und zuckern.

Quellen

- Ulla

