

Berliner Pfannkuchen

Rubrik: **14: Gebäck**

3. Ed. – 28.12.2003

R 455

Zutaten:

Für 10 Stück

500 g	Weizenmehl Type 550	Gewürze
40 g	Frische Backhefe	
60 g	Zucker	
125 ml	Milch, lauwarm (< 30 °C)	
100 g	Butter	
1/2 TL	Meersalz	
1 EL	Rum	
2 EL	Vanille-Zucker	
2	Eier	

- Mehl zum Ausrollen
- Pflanzenfett zum Ausbacken ¹⁾
- Marmelade zum Füllen ²⁾ ³⁾
- Zucker zum Bestreuen *oder*
- Zuckerguß nach Rezept 122

***Alle Zutaten müssen
Zimmertemperatur haben!***

Zubereitung:

Der Hefe-Teig

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit einem Löffel eine Mulde in das Mehl drücken, die Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL des Zuckers, der Hälfte der lauwarmer Milch und ein wenig Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren.
2. Mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen (Backofen < 50 °C mit angelehnter Tür wg. der Sauerstoffzufuhr).
3. Die restliche Milch in einem Kochtopf etwas erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Die Gewürze und den restlichen Zucker zufügen und verrühren. Beiseitestellen.
4. Sobald der Vorteig gegangen ist, den Milchmix und die Eier zum Vorteig geben. Sofort alles mit den Knethaken der Küchenmaschine so lange schlagen, bis sich der Hefe-Teig vom Schüsselboden löst.
5. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und am warmen Ort wieder 60 Minuten gehen lassen.
6. Den Teig auf dem bemehlten Tisch etwa 2 cm dick ausrollen.
7. Mit einem Glas von etwa 6 cm Durchmesser

ser 10 Teigscheiben ausstechen und auf ein bemehltes Blech legen.

8. Das Blech mit einem befeuchteten Tuch bedecken und am warmen Ort gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben.

Das Ausbacken

9. Das Fett in der Friteuse auf 170 °C erhitzen.
10. Im heißen Fett die Pfannkuchen schwimmend in etwa 4 Minuten goldbraun backen. Sie müssen einmal gewendet werden.
11. Die fertigen Pfannkuchen auf ein Kuchengitter legen.

Das Füllen

12. Eine Garniturspritze mit langer Einstechspitze mit der gewünschten Marmelade füllen ²⁾ und davon etwas von der Seite (am hellen Rand) in den Pfannkuchen spritzen.
13. Die Pfannkuchen mit Zucker bestreuen *oder* mit einem Zuckerguß (Rezept 122) bepinseln.

Also bislang haben wir Pfannkuchen nur gekauft, weil uns das alles zu aufwendig mit dem Selbstbacken war. Aber inzwischen sind gute Pfannkuchen beim Bäcker so unverschämt teuer geworden, daß das gelegentlich kompensiert werden muß.

Anmerkungen:

- 1) Es muß ein wirklich neutral schmeckendes, frisches Pflanzenfett sein.
- 2) Gut eignen sich: Pflaumenmus *oder* Aprikosenmarmelade *oder* Erdbeermarmelade. Es ist eine gute Idee, je ein Drittel der Pfannkuchen mit einer dieser Marmeladen zu füllen und mit unterschiedlichen Spießern zu markieren.
- 3) Besondere Füllungen: Eierlikör (für die Lieben), Mostrich (für die Miesen).

Quelle: Das Ergebnis meiner Bemühungen, Rezepte aus meiner Kindheit zu rekonstruieren, wobei auch ein HörZu-Rezept von 1989 hilfreich war.
Notiert: 1969