

## Hefeklöße

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Pfannkuchen  
Heidelbeere  
Tschechien

- 100 g Puderzucker
  - Puderzucker zum Bestäuben
- 400 g Heidelbeeren (TK)
- 2 tb Zitronensaft
- 20 g Hefe
- 15 g Zucker
- 1/4 l Milch; lauwarm
- 150 g Mehl
- 1 Eigelb (L)
  - ;Salz
- 1 Zitrone: Schale abgerieben
- 100 ml Öl
- 1/4 l Schlagsahne
- 1 Vanilleschote: Mark
- 1 Topf Zitronenmelisse

### \* QUELLE

- Michaela Suchy in
- essen & trinken 4/96
- erfasst von Petra Holzapfel

Den Puderzucker, die Hälfte der Heidelbeeren und den Zitronensaft in einem Topf mischen. Das Ganze 5 Minuten kochen lassen, dann mit dem Schneidstab sehr fein pürieren und auskühlen lassen. Die restlichen Heidelbeeren unterrühren. Die Hefe in eine Schüssel bröckeln, Zucker, etwas lauwarme Milch und etwas Mehl dazugeben, verrühren und 10 Minuten abgedeckt gehen lassen. Das Eigelb, Salz, Zitronenschale, restliches Mehl und restliche Milch dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. Dann weitere 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Esslöffelweise kleine Pfannkuchen in die Pfanne geben. Die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfannkuchen abgedeckt im Backofen warm halten. Die Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen. Die warmen Pfannkuchen auf Portionstellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben. Mit Heidelbeerkompott, Schlagsahne und Melisseblättchen servieren.