

Hefepfannkuchen mit Heidelbeerkompott

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Hefe

500 g Mehl

40 g Hefe

1/8 l Milch ev. mehr!

80 g Fett (Margarine)

1 Ei nach Belieben

Die Hefe in kalter Milch auflösen. Durchgeseibtes Mehl, Ei, Fett und die "Hefemilch" zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bei Bedarf noch etwas Milch zufügen und zu einem Kloß formen. Den Kloß legt man in eine Schüssel mit kaltem Wasser, das auch im Winter direkt aus der Leitung kommen darf, der Kloß sollte ganz mit Wasser bedeckt sein. Nach ca. 10 - 30 Minuten schwimmt der Teig auf, man nimmt ihn heraus und lässt ihn gut abtropfen. Erst jetzt fügt man die Gewürze hinzu (auch Rosinen, Mandeln, Zitronat und Aromen falls es das Rezept vorschreibt) in jedem Falle aber eine Prise Salz und so viel Mehl, dass der Teig wieder die gewünschte Festigkeit erhält. Wenn wieder alles gut durchgeknetet ist, wird der entsprechende Kuchen geformt und belegt. Zu beachten: Der Teig wird erst in der Wärme des Backofens aufgehen, der Teig kann für pikante Gebäcke (z.B. Pizza) auch mit Vollkornmehl (oder halb Auszugmehl und halb Vollkornmehl) gebacken werden. Backzeit je nach Kuchenform ca. 30 - 35 Minuten!