Leckere Pfannkuchen

aus dem Backofen

HOY-REHA

ZUTATEN

1/2 Würfel Hefe
60 g Zucker
200 ml Milch/ Pflanzendrink
500 g Weizenmehl (Type 550)
1 Prise Salz
1 Ei (optional)
60 g weiche Butter

Für die Deko
ca. 50g Butter
Puderzucker

Aufgrund der Hefe und des geringeren Fettgehaltes bleiben die Pfannkuchen nicht ganz so lange saftig. Genieße sie am besten frisch oder aufgebacken.

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe und den Zucker in der Milch auflösen.
2. Das Mehl hinzugeben und alles grob miteinander verkneten.
3. Das Salz, das Ei und die Butter hinzufügen und solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 60min).
5. Entweder den Teig dick ausrollen und Kreise ausstechen oder in 10 Portionen teilen und daraus Pfannkuchen schleifen.
6. Die Pfannkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und ca. 20 min ruhen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200˚C O/U vorheizen.
8. Die Pfannkuchen ca. 12 min backen.
9. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen.
10. Die Pfannkuchen noch warm mit Butter bestreichen.
11. Nach dem Abkühlen mit Marmelade befüllen, dekorieren und genießen.

ZUBEREITUNG: 30 MIN | GEHZEIT: 80 MIN | BACKEN: 12 MIN

Mehl einfach mal tauschen:
Das Rezept passt nicht nur für Weizenmehl Type 550 oder 405, sondern beispielsweise auch für Dinkelmehl oder Vollkornmehl. Je nach Art muss einfach die Milchmenge angepasst werden.

Noch ein paar Tipps:

- Dinkelmehl ersetzt Weizenmehl 1:1, der Teig sollte aber nicht zu lange geknetet werden.
- 100% Vollkornmehl ergibt sehr kompakte Backwaren. Alternativ beim Backen 50% Vollkorn- und 50% Mehl mit hohem Ausmahlungsgrad verwenden.