

Rezept

Hefefannkuchen Grundrezept

Ein Rezept von Hefefannkuchen Grundrezept, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	10 g frische Hefe
1 TL Zucker	350 ml lauwarme Milch
1 1/2 EL Butter	2 Eier (Größe M)
1 Prise Salz	

Für süße Varianten nach Belieben:

2 EL Zucker oder 2 Päckchen Vanillezucker	abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange oder Zitrone
--------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen oder 8 Stück (16 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 170 kcal, 5 g F, 6 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit Zucker und Milch verrühren. In die Mulde gießen, mit Mehl bestäuben, abdecken und 15 Min. gehen lassen.
2. Die Butter schmelzen, mit Eiern und Salz kräftig untermengen. Für süße Varianten Zucker und/oder Zitruschale untermischen. Teig abdecken, 30 Min. gehen lassen.