

## Rezept

# Hefepfannkuchen

Ein Rezept von Hefepfannkuchen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 550)	<b>½ Würfel</b> Hefe
<b>3 EL</b> Zucker	<b>¼ l</b> Milch
<b>500 g</b> weiche Butter	<b>3</b> Eigelb (Größe M)
<b>1 große Prise</b> Salz	Mehl zum Verarbeiten
<b>6 – 8 EL</b> Butterschmalz zum Braten	Zucker zum Wälzen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

## Zubereitung

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker bestreuen. Die Milch lauwarm erwärmen, dann die Hefe mit 100 ml Milch und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige Milch, restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, Eigelbe und Salz zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig kräftig kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig weitere 45 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen.
3. Den gegangenen Teig kurz durchkneten und auf wenig Mehl zu einer dicken Rolle formen. In 16 Scheiben schneiden. Die Scheiben zu Kugeln rollen. Jede Teigkugel von der Mitte aus zum Rand hin ausziehen, sodass der Teig in der Mitte sehr dünn ist und am Rand eine breitere Wulst bildet.
4. Das Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen. Die Teigstücke portionsweise darin anbraten, bis die Ränder hellbraun sind. Herausnehmen und noch heiß in Zucker wälzen. Mit den restlichen Teigstücken genau so verfahren.