

## 28. Pfannkuchen (Vorrat).

Der Teig zu diesem allgemein beliebten Backwerk wird auf sehr verschiedene Art bereitet; ebenso verschieden ist die Füllung desselben; man kann die Pfannkuchen mit Aprikosen-, Pflaumen-, Himbeer- oder Kirsch-Marmelade füllen. Ein vorzügliches Rezept zur Bereitung der Pfannkuchen ist folgendes: 1 ½ bis 2 Pfund lauerwärmtes Mehl schüttet man in einen Napf und macht eine Grube in die Mitte des Mehls. Für 20 Pfennig Hefe, welche mit einer Obertasse schwach lauwarmen Wassers klar aufgelöst ist, thut man hinein, rührt diese mit etwas Mehl zu einem weichen Teig an und läßt ihn gut aufgehen. Dann fügt man ½ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Muskatblüthe, ein wenig Salz, 4 Eier, ¼ Pfund erweichte Butter, nach Belieben auch einige feingestoßene, bittere Mandeln hinzu, rührt hiervon mit schwach lauwarmen Milch einen weder zu festen, noch zu weichen Teig an, schlägt diesen so lange, bis er ganz klar und feinblasig geworden ist, deckt den Teig mit einem Tuche zu und läßt ihn aufgehen, was 1 bis 2 Stunden dauern kann. Darauf arbeitet man ihn wieder zusammen, legt ihn auf den mit Mehl bestäubten Tisch, rollt ihn dünn auseinander, bezeichnet durch leichte Eindrücke mit einem runden Ausstecher Kreise auf die Hälfte der Teigplatte, setzt in die Mitte eines jeden Kreises ein kleines Häufchen Fruchtmuß, bestreicht den Teig rings um die Häufchen schwach mit Wasser, sticht dann mit einem etwas größeren Ausstecher runde Platten aus der leergebliebenen Hälfte der Teigplatte, deckt diese über die Häufchen Fruchtmuß, drückt den Teig rings um die Füllung mit den Fingern fest aneinander, sticht mit dem ersten Ausstecher die Pfannkuchen rund aus und legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett. Den übriggebliebenen Teig wirkt man wieder zusammen, und formt davon auf die eben beschriebene Art gleichfalls Pfannkuchen. Nachdem die Pfannkuchen an einem warmen Orte aufgegangen sind, legt man sie zu vier bis sechs Stück, je nachdem das Geschirr, in welchem man sie backen will, kleiner oder größer ist, in nicht zu heiße Backbutter oder Schmalz, bäckt sie unter behutsamem Umwenden auf beiden Seiten zu schöner, hellbrauner Farbe, legt sie, wenn sie gar sind, zum Abtropfen auf ein Löschpapier, thut sie dann auf eine Schüssel und bestreut sie mit feinem Zucker oder glasiert sie mit einer Citronenglasur. Die Pfannkuchen sind in einer warmen Ofenröhre oder in der Bratröhre leicht aufzuwärmen.

(378 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap552.html>