



Mein Stück Natur.

Käse-Pfannkuchen

Snack & Partyhits

ZUTATEN

Für den Hefeteig:

175 ml Milch,
540 g Weizenmehl,
1 Würfel Hefe (42 g),
100 g Butter,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
2 Eier,
Salz

Für die Käse-Füllung:

100 g Heinrichsthaler
Gouda gerieben,
40 g Schmand,
2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

ca. 50 min

ZUBEREITUNG

Im ersten Schritt die Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Dann Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Mehl und die Hefemilch mit einem Knethaken ca. 10 Minuten zu einem Teig verarbeiten, bis er sich von der Schüssel löst. Anschließend den Teig mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und Kreise (Durchmesser 8 cm) ausstechen. Diese auf dem Backblech verteilen und abgedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 30 Min. gehen lassen. Öl in einem Topf, einer Pfanne oder Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Jeweils maximal 3 Pfannkuchen auf einmal vorsichtig ins heiße Fett geben und von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun backen. Die ausgebackenen Pfannkuchen mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen.

Im letzten Schritt alle Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und in einen Spritzbeutel mit spitzer Lochtülle geben und in die gebackenen Pfannkuchen spritzen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben. Käse- Alaaf - schmecken lassen!



*Guten
appetit!*