



Pfannkuchen in Sattelschweifett ausgebacken

2 kg Flomen (Liesen) in kleine Stücke schneiden oder grob wolfen. Langsam in einem großem Topf auslassen. Zum Schluß die Grieben abschöpfen.

Vorsicht Fettbrände oder Fettverbrennungen sind sehr gefährlich! Topf abrutschfest stellen.

Teig für die Pfannkuchen:

Ich verwende gutes Mehl z.b. doppelgriffiges Griessler Rosenmehl oder ein anderes Mehl mit nicht so hohem Ausmahlgrad 500 derter oder höher (Pfannkuchenrezept stand auf der Tüte).

- 500 g Mehl
- 3 EL Zucker, 1 Prise Salz, 1 Vanillezucker, 1 Prise Kardamon, geriebene Zitronenschale
- 1 Würfel Hefe oder Trockenhefe
- 1/8 l Milch
- 3 Eier
- 100g zerlassene abgekühlte Butter
- Puderzucker zum Bestreuen

Hefeteig bereiten. 15 min oder länger gehen lassen.

Teig ca. einen halben Zentimeter dick ausrollen. Mit einer Tasse auf der einen Teighälfte die Pfannkuchen markieren. Dann die Marmelade in die Kreise geben. Bitte nur wenig ca. einen kleinen Teelöffel. Andere Teighälfte darüberklappen und die Pfannkuchen mit der Tasse ausstechen. Dann die Pfannkuchen abgedeckt nochmal gehen lassen. Aufpassen wenn die Hälften auseinandergehen sollten, diese nochmal andrücken.

Ausbacken der Pfannkuchen in dem 180°C heißem Fett. Nach 2- 3 min Pfannkuchen im Fett umdrehen. Nach meiner Erfahrung reichen manchmal schon 1,5 min pro Seite.

Fertige Pfannkuchen auf Küchenpapier abtropfen und mit Puderzucker bestäuben.

Das Fett kann man abgedeckt kühl lange lagern und wiederverwenden. Sattelschweifett von fetten Mastschweinen eignet sich besonders dafür, weil es sehr wenig Wasser enthält.

Die selbstgemachten Pfannkuchen sind zwar nicht ganz so luftig, dafür werden sie auch nicht schon nach einem Tag pappig. Vielleicht liegt es auch am Fett

