



Martinsküchlein

Rheinische Spezialität zu Sankt Martin: 500g Teig ergeben etwa 60 kleine Pfannkuchen. Die Martinsküchlein werden ohne weitere Beilagen warm gegessen.

Zutaten:

500g Mehl
4 Eier
150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125g Rosinen
125g Korinthen
500ml Milch
1 Teelöffel Salz
1 Würfel Hefe (42g oder entsprechende Menge Trockenhefe)
2 große Äpfel (Boskop oder andere säuerliche Sorte)

Sonnenblumenöl zum abbacken

Zubereitung

Äpfel schälen und in feine Stifte schneiden. Rosinen und Korinthen waschen und gut abtropfen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker mischen und in eine Schüssel geben. Mulde in die Mitte drücken und die Hefe hineinbröckeln. Hefe mit etwas lauwarmer Milch verrühren und den Vorteig für 15 Minuten gehen lassen.

Butterflocken auf dem Mehlsrand verteilen, Eier, Korinten, Rosinen, Äpfel und restliche Milch zugeben und alles zu einem flüssigen Pfannkuchenteig verrühren.

Den Pfannkuchenteig gut gehen lassen bis er sein Volumen deutlich verdoppelt hat.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen und die Martinsküchlein nach und nach etwa einen halben Zentimeter dick abbacken. Für jedes Küchlein etwa einen gestrichenen Eßlöffel Teig verwenden.

Die Martinsküchlein nehmen viel Fett auf. Kuchen nach dem Backen kurz auf einem Blatt Küchenrolle ablegen, dann wird das Öl etwas abgezogen.