



## Korinthenküchlein

---

In der Pfanne gebratene Kuchen mit Korinthen.

### Zutaten:

---

250g Mehl  
2 1/2 Teelöffel Backpulver  
1 Prise Salz  
60g Palmin (weißes Bratfett)  
60g Butter  
Butter zum braten  
100g brauner Zucker  
100g Korinthen  
1 Ei  
1 Eßlöffel Milch  
Zucker zum bestreuen

### Zubereitung

---

Mehl, Backpulver und Salz mischen. Bratfett und Butter zugeben und zu einer krümeligen Mischung kneten.

Zucker und Korinthen unter den Teig rühren. Ei verquirlen und alles zu einem weichen, nicht klebrigem Teig verkneten. Bei Bedarf Milch zugeben.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 0,5cm dick ausrollen und mit einer Tasse oder einem Glas (mit etwa 6cm Durchmesser) ausstechen.

Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen und die Küchlein mit Butter auf beiden Seiten je 3 Minuten goldbraun braten. Küchlein dick mit Zucker bestreuen.

Korinthenküchlein werden warm oder kalt gegessen.