

Christian Haack
Am Markt 1
25554 Wilster

Förtchenrezept

Zutaten:

- 500 g. Mehl
- 250 g. Rosinen
- 1 Pk. Hefe
- 2 Eier
- ½ Liter Milch
- 100 g. Zucker
- 125 g. Grieß

Aus dem Mehl, der Hefe, den Eiern und der Milch einen Hefeteig herstellen.

Dieser wird mit dem abgekühlten Grießbrei vermengt.

Die Rosinen unterheben.

Die Förtchenpfanne vorheizen. Ein wenig Öl darin erhitzen.

Den Teig esslöffelweise in die Förtchenpfanne geben.

Wenn die Förtchen an den Rändern zu Bräunen beginnen, oben aber noch nicht fest sind, werden sie mit Holzstäbchen o.ä. gewendet.

Mit Zucker servieren.

GUTEN APPETIT