



HEFEPLINSEN

Die Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit etwas lauwarmer Milch flüssig rühren. Dann die übrige Milch, das Mehl, die Eier, den Zucker, das Salz und die flüssige Butter zugeben.

Alles gründlich verschlagen, bis der Teig Blasen wirft und zähflüssig ist. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz stellen und rund 20 Minuten gehen lassen. Jetzt das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. So viel Teig hineingeben, daß handtellergroße Plinsen entstehen. Die Plinsen auf beiden Seiten hellbraun backen. Dann warm stellen, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die Plinsen mit Zimt-Zucker oder Pflaumenmus oder Marmelade servieren.

Die Hefepflinsen sind sowohl in Mecklenburg als auch in Pommern ein beliebter Nachtisch, der gern nach einem deftigen Eintopf serviert wird.

ZUTATEN für 4 Portionen:
25 g Hefe
½ l Milch
knapp 250g Mehl
2 Eier
50g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Butter, flüssig
Schmalz zum Braten (oder Margarine)
Zimt-Zucker (oder Pflaumenmus)