

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Mirabellen Küchelchen

Zutaten für 4 Personen:	
150 g Mehl	500 g Mirabellen
½ TL Natron, Etwas Salz	Zimtpulver
1 EL Zucker, 1 TL Backpulver	
Prise Muskat	1/8 l Ahornsirup
2 Eier	Butter zum Backen der Pfannkuchen
250 ml Vollmilch	
2 EL Butter	

Zubereitung:

-Mehl mit Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Muskat vermischen.

Die Butter zerlassen.

In einer großen Schüssel Ei und Milch mit dem Handgerät gut verquirlen.

Zuerst die flüssige Butter und dann das Mehlgemisch unterrühren,
bis der Teig glatt ist.

-Mirabellen entsteinen und vierteln, mit etwas Zimt marinieren.

- In einer großen, beschichteten Pfanne etwa 1 Esslöffel Butter zerlassen.

Kleine Küchelchen in die Pfanne setzen.

Auf jedes Küchelchen 1 Esslöffel Mirabellenviertel verteilen.

Wenn der Teig gestockt und die Unterseite goldbraun ist, die Küchelchen wenden und backen, bis die andere Seite ebenfalls goldbraun ist.

- Fertige Küchelchen im Ofen warmhalten oder wieder bei 11° warmchieben.

Mit dem restlichen Teig genauso verfahren, bis er aufgebraucht ist.

Zum nachbacken immer frische Butter in die Pfanne geben.

Die Kchelchen warm servieren. Mit Butter und Fenner Harz anrichten.