


<h2>Racuchy - Polnische Pfannkuchen</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> • In einer großen Schüssel die Hefe in lauwarmer Milch, Zucker und zwei EL Mehl zerbröseln, leicht verrühren und etwas gehen lassen. • Die Eier mit einer Prise Salz verrühren. Das Mehl zur Hefe hinzufügen, die Eier hinterher geben. • und mit dem Knethaken oder mit der Hand zu einer homogenen Masse verkneten. • An einem warmen Ort zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. • Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne heiß (aber nicht zu heiß!) werden lassen und 1 - 2 EL-große Portionen vom Teig beiderseitig goldbraun anbraten (in einer Pfanne kann man ungefähr bis zu 4 Stück gleichzeitig anbraten). • Die Polen essen Racuchy (gesprochen: Ratzuchy) am liebsten mit Puderzucker, selbstgemachter Marmelade oder Pflaumenmus (Powidla). Variationen mit Apfelmus oder/ und Ahornsirup sind natürlich auch möglich. 		<p>Zutaten für 4 Portionen: 500g Mehl 20 g Hefe 2 Eier 2 EL, gestrichen. Zucker 400ml lauwarmer Milch 1 Prise Salz nach Belieben Sonnenblumenöl oder Rapsöl Puderzucker Marmelade Ahornsirup</p> 
<p>Arbeitszeit: 20 Min.</p>		<p><i>Pfannkuchenteig auf der Flucht ...</i></p>