



Lagerküche, Ritter der Maxlrainer Tafelrunde

Slawische HefepLinse, süß

Zutaten für 10 Portionen:

- *Milch 1 l*
- *Hefe frisch 40 g*
- *Eier 8*
- *Mehl 500 g*
- *Zucker, Salz etwas*
- *neutrales Speiseöl oder Schmalz zum Backen*

Vorbereitung Teig:

Milch anwärmen und Hefe darin auflösen. Mehl und Zucker einquirlen und zum Schluss die Eier unterrühren. Dann das ganze richtig gehen lassen. Masse muss sämig, aber nicht zu dickflüssig sein. Notfalls vorsichtig noch ein wenig Milch zugeben. In der Lagerküche war die Herausforderung den Teig so zu temperieren, dass die Hefe gehen kann, mindestens handwarm und eine einheitliche Hitze für die Ausbackpfanne vorzuhalten.

In der Pfanne dünn auftragen und - wie Eierkuchen - ausbacken. Man bestreicht die Plinse vor dem Servieren noch mit etwas Butter und überstreut sie mit Zimt-Zucker. Es passt aber auch Apfelkompott dazu. Wer es herzhaft mag, streut über die Butter einfach nur etwas Salz, und fertig ist ein einfaches, leckeres Gericht.

Wir haben, mittelalterlich angepasst, nur mit etwas Honig belegt, was unsere Empfehlung ist und durchgängig allen genundet hat.

Fertig. Guten Appetit!