



## Rezept: Liwanzen

### Zutaten:

- 300g Mehl
- 50g Zucker
- 2 Eier
- ½ Hefe
- Eine Prise Salz
- ½ Liter Milch?



### Zubereitung:

Warme Milch mit der Hefe vermengen. Mehl und Zucker hinzufügen. Anschließend werden Eier und eine Prise Salz ergänzt. Dann muss man warten, bis der Teig aufgeht. Dann kräftig rühren und die restliche Milch hinzufügen.

Anschließend den Teig mit einem Löffel in eine Pfanne gießen und anbraten. Mit Puderzucker und Früchten herrichten.