

JOHANNISBEERKÜCHLEIN

für 4-6 Personen

270 g	Mehl	
30 g	Weizengriess	
1 KL	Backpulver	
¼ KL	Salz	
5 EL	Zucker	in einer Schüssel mischen
1½ dl	Milch	
3	Eier	
50 g	Butter, flüssig, ausgekühlt	miteinander verrühren, zum Mehl giessen, mit der Lochkelle zu einem glatten Teig klopfen
		zudecken, ca. 30 Min. quellen lassen
250 g	Johannisbeeren (entstielt)	unter den Teig mischen
	Bratbutter	in der Bratpfanne erhitzen 1-2 EL Johannisbeermasse in die heisse Bratbutter geben, Pfannküchlein beidseitig goldbraun backen
		auf einer Platte im Ofen bei 80°C warm stellen
GARNITUR		
200 g	Crème fraîche	
	Johannisbeerrispen	
	Puderzucker zum Bestreuen	