

## Liwanzen (böhmische Hefepfannkuchen)

200 g	Milch
20 g	Hefe
200 g	Mehl
40 g	Zucker
15 g	zerlassene Butter
2	Eier (M)
Msp.	gemahlene Vanilleschote
¼ TL	Zitronenzeste (feiner Abrieb)
Prise	Salz
	geklärte Butter oder Butterschmalz
	Puderzucker

### Zubereitung:

1. Lauwarme Milch, zerbröckelte Hefe und etwas Mehl zu einem dünnflüssigen Vorteig verrühren.  
Abgedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.
2. Vorteig mit dem restlichen Mehl, Zucker, Butter, Eier, Vanille, Zitronenzeste und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.  
Abgedeckt 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
3. Eine Pfanne (wenn vorhanden eine Liwanzenpfanne) mit wenig geklärter Butter ausstreichen.  
Bei mittlerer Hitze kleine Pfannkuchen (ca. 8 cm Ø) von beiden Seite backen, bis sie goldbraun sind.
4. Auf Küchenkrepp etwas entfetten.  
Mit Puderzucker oder Zimt und Zucker servieren.