

# Pförtchen

## Zutaten

250g Mehl  
½ Päckchen Trockenhefe  
2 gestrichene EL Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
1/8 L Milch  
2 Eier  
1 EL Rum  
50g Butter oder Margarine  
Zucker  
Zimt  
Pflaumenmus



- 1) Ihr gebt das Mehl in eine Schüssel und fügt die Hefe hinzu. Gleichmäßig mit dem Mehl vermengen. Anschließend kommen Zucker, Salz, Zitronenschale, Milch, Eier, Rum, die weiche Butter oder Margarine in die Rührschüssel und ihr verquirlt alle Zutaten, bis der Teig sich gut vom Schüsselboden lösen lässt. Den Teig 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 2) In der Zwischenzeit heizt ihr schon einmal die Pfanne vor und streicht die einzelnen Vertiefungen mit Fett ein. Füllt die Vertiefungen bis zum Rand mit Teig und backt die Pförtchen bei mittlerer Hitze, bis sie eine goldgelbe Farbe haben.
- 3) Zusammen mit Zimt/Zucker und Pflaumenmus sehr lecker!