

Weihnachtsgebäck Rezepte

Holsteiner Pförtchen

Gattung: Backen, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

500 g	Mehl		-Zitronenschale
1	Würfel Hefe	1/2 Teel.	Kardamom
125 ml	Milch	75 g	Margarine
100 g	Zucker	2	Eier
	etwas abgeriebene		

Füllung:

1	mürbe Äpfel (evtl. mehr)	50 g	gehackte Mandeln oder
	-oder	125 g	Rosinen

Zum Ausbacken: Butterschmalz, Zum Wenden Zucker

Aus Mehl, Hefe, Gewürzen, Margarine und Eiern einen weichen Hefeteig bereiten.

Anschließend nach Belieben gehackte Mandeln, Rosinen oder in kleine Würfel geschnittene Äpfel unterrühren.

In jeder Vertiefung einer "Pförtchenpfanne" etwas Butterschmalz erhitzen, je einen gehäuften Teelöffel Teig hineinsetzen und auf mittlerer Gasflamme von beiden Seiten goldbraun backen.

Das fertige Gebäck sofort in Zucker wenden und noch warm servieren.