

Böhmische Liwanzen

Zutaten für 4 Personen:

300 g Mehl

20 g Hefe oder 1 P. Trockenhefe

2 Eier

1 EL Zucker

1 P. Vanillezucker

½ l lauwarme Milch

Ausbackfett

Zubereitung:

Alle Zutaten – außer der Milch – in eine Schüssel geben.

Die Milch gut lauwarm dazu geben. Alles gut verrühren und etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

Die Liwanzen in einer Pfanne oder einer Liwanzenform auf beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Als Süßspeise werden die fertigen Liwanzen mit Zucker und Zimt bestreut oder mit Sahne und Powidl, Marmelade, Apfelmus oder Quark serviert.

Salzig schmecken die Liwanzen auch zu Schweinebraten.

Gutes Gelingen!



Fremdenverkehrsverein
Neualbenreuth-Sibyllenbad e.V.