

„Kook“ (so wurden sie in meinem Heimatdorf genannt) war schon ein Lieblingsgericht aus meiner Kindheit und später auch eines der Lieblingsgerichte meiner Kinder, das sie immer wirklich gerne gegessen haben, auch mit Wettessen, wer die meisten schafft 😊.

Was übrig bleibt vom Mittagessen, kann zur Kaffeezeit noch kalt gegessen werden.

Das alte Rezept meiner Tante habe ich dann natürlich auf den TM umgewandelt.

### **Kook = Hefepfannkuchen**

#### **Zutaten:**

400 g Milch  
1 Würfel Hefe  
30 g Zucker  
500 g Mehl  
2 Eier  
1 Prise Salz  
Butterschmalz oder Öl zum Braten (kein Olivenöl!)

Obst nach Jahreszeit:

- Äpfel gewürfelt
- oder Birnen gewürfelt
- oder Pflaumen in Stückchen
- oder (im Winter): eingemachte Kirschen

#### **Zubereitung:**

- Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **2,5 Min./37°/Stufe 1** erwärmen
- die restlichen Zutaten zugeben, **1 Min./Knetstufe** (die Teigkonsistenz ist richtig, wenn sie recht dickflüssig, sozusagen schwer reißend vom Löffel fällt. Ist der Teig zu flüssig, noch etwas Mehl zugeben.)
- den Teig eine gute halbe Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen (bis der Teig Blasen wirft)
- dann das kleingeschnittene Obst unterheben
- bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne in reichlich Butterschmalz oder Öl portionsweise (ca. 1 Soßenkelle pro Portion) von beiden Seiten backen
- den fertigen Kook mit Zucker bestreuen

#### Anmerkung:

Die mittlere Temperatur ist wichtig beim Backen, denn wenn sie zu hoch eingestellt ist, ist der Kook außen schon braun, aber innen noch nicht durch.

