Poffertjes (Pfannkuchen)

Poffertjes (Pfannkuchen)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: 22.01.2020

Creation: Markus Gautschi

Quelle:

Zutaten für 4 Personen:

3 Eier 1 Prise Salz 1 Päckchen Vanille-Zucker 50 g Zucker 250 g Mehl 1,5 dl Milch 2 gestrichene TL Backpulver 2-3 EL Öl 2 EL Puderzucker 75 g Butter

Zubereitung:

Ev. Vanilleglacé

Eier, Salz, Vanille-Zucker und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes dick-cremig aufschlagen. Abwechselnd 200 g Mehl und Milch unterrühren. Ca. 15 Minuten quellen lassen.

50 g Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren.

Mulden einer Poffertjes-Pfanne mit Öl ausstreichen. Pfanne erhitzen.

Je 1 Teelöffel Teig in die Mulden füllen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen.

Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Art weitere Poffertjes backen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit geschmolzener Butter servieren.

Kann auch mit einer Kugel Vanilleglacé ergänzt werden.

1/1