

Poffertjes

(spezielles) Material: Poffertjes Pfanne

Zeitlicher Aufwand (ohne Ausbacken): 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Teig einfach, Ausbacken braucht Übung

Menge: Für 6 Personen

Zutaten

5 Eier (Gr. M)

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

75g Zucker

400ml Milch

325g Mehl (+50g Mehl)

3 gestr. TL Backpulver

Sonnenblumenöl zum
Ausbacken

Deko

Puderzucker

wahlweise Eis, Sahne,
Apfelmus etc.



Zubereitung

1. Eier, Salz, Vanillezucker und Zucker mit dem Handrührgerät 5 Minuten schaumig schlagen. Anschließend 325 g Mehl und die Milch in zwei Etappen kurz unterrühren. Den Teig anschließend 15 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.
2. Die restlichen 50 g Mehl zunächst mit dem Backpulver vermischen und anschließend unter den Teig rühren.
3. Die Mulden einer Poffertjes-Pfanne mit Öl ausstreichen. Den Teig mit einem kleinen Eisportionierer (siehe Bild) oder einem Teelöffel in die Mulden füllen. Sobald die letzte Mulde gefüllt ist, ist meist die erste schon bereit zum Wenden.
4. Die Poffertjes bei schwacher bis mittlerer Hitze goldbraun backen. Du erkennst, dass sie fertig zum Wenden sind, wenn sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden und sie sich leicht aus der Mulde lösen lassen. Dabei ist das vorherige Einfetten besonders wichtig. Am besten lassen sich die Poffertjes mit zwei Holzspießen wenden.

Wichtig: Beim erneuten Befüllen die Mulden jedes Mal wieder mit Sonnenblumenöl und einem Pinsel einfetten. Backtrennspray habe ich ebenfalls ausprobiert, kann es hierfür jedoch nicht empfehlen. Die Kombination aus Sonnenblumenöl und einem Pinsel funktioniert sehr gut – dadurch lassen sich die Poffertjes anschließend wunderbar wenden.

5. Die genaue Backzeit und den „richtigen Dreh“ hat man nach ein paar Poffertjes schnell raus.

Mein persönlicher Tipp:

Ich empfehle die doppelte Menge..., die machen süchtig! 😊

Spaß beiseite... für ein schnelleres und exaktes Befüllen empfehle ich eines dieser Materialien:

- kleiner Eisportionierer (s. Bild) oder
- Dosierflasche oder
- Teigportionierer



Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥