

Rezept der niederländischen Kolleg:innen

FÜR POFFERTJES



ZUTATEN FÜR 50 POFFERTJES

- Eier
- 300 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 4 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- Butterschmalz
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Eier trennen und die Eiweiße kalt stellen.
2. Milch erwärmen (nicht kochen!), vom Herd nehmen und Trockenhefe hineinrühren.
3. Das Mehl mit dem Zucker, einer Prise Salz und dem Eigelb eine Minute verrühren, dabei die Hefemilch nach und nach zugeben. Teig zudecken und eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
5. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel den Teig vorsichtig in die Pfanne geben und 5 – 8 cm große Poffertjes bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Nach ca. zwei Minuten wenden.
6. Vor dem Servieren mit reichlich Puderzucker bestreuen.