

Poffertjes

Zutaten:

- 600 ml Milch
- 500 g Mehl
- 2 Pk. Trockenhefe
- 8 Eigelb
- 4 El Zucker
- 2 Prisen Salz
- 8 Eiweiß
- 8 El Puderzucker
- Butter (zum Einfetten und Servieren)

Zubereitung:

- 1 Milch leicht erwärmen. Mehl, Hefe, Eigelb, Zucker und Salz zusammen mit der warmen Milch in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend mit einem sauberen Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Poffertjes-Pfanne fetten und erhitzen. Teig mit einer Kelle oder einem Spritzbeutel in die Mulden geben und nach ca. 1 Min. wenden.
- 3 Haben die Poffertjes eine gold-braune Farbe auf beiden Seiten, können sie mit Butter und Puderzucker serviert werden. Dazu passen Eis, Kompott oder Vanillesauce. Eet smakelijk!



Rezept von
kochkind.de



Portionen
8



Küche
Niederländisch



Zeitaufwand
35 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände
spülen, sieben,
schütten, pürieren,
rühren, formen