



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Poffertjes (Niederlande)

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 3 Eier | 150 ml Milch |
| 1 Prise Salz | ½ Päckchen Backpulver |
| 1 Päckchen Vanillezucker | Öl |
| 50 g Zucker | 2 EL Puderzucker |
| 250 g Mehl | 100 g Butter |

Zubereitung:

Eier, Vanillin-Zucker, ne Prise Salz und Zucker mit den Schneebesen dick-cremig aufschlagen.

Abwechselnd Mehl mit Backpulver und Milch unterrühren. Ca. 15 Minuten quellen lassen.

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.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer