

Poffertjes aus der Pfanne

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

40
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Poffertjes

320 ml Milch
50 g Puderzucker
5 g Trockenhefe (entspricht 10 g Frischhefe)
50 g Butter
125 g Weizenmehl (Type 405)
125 g Buchweizenmehl
1 Prise(n) Salz
1 Ei
50 g Butterschmalz zum Ausbacken

Zum Servieren

Butterflocken
Puderzucker
Rübensirup / Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Gusseiserne Pfanne
Spritflasche

Bereit für einen Tapetenwechsel oder schnelle Urlaubsfeelings? Dann gibt's heute eine **Prise Holland** für dich – die Rede ist nicht von Vla oder knusprigen Bitterballen. Nein, die süße Sünde nennt sich **Poffertjes**.

Luftig kleine Pfannkuchen mit viiiiiel Puderzucker, geschmolzener Butter und Rübensirup on top. Mhmm ... klingt das nicht himmlisch? In den Niederlanden sind die **Mini-Pancakes** quasi schon Nationalgericht. Traditionellerweise werden sie dafür in eigens konzipierten Poffertjes-Pfannen aus Gusseisen gebacken, durch deren Mulden sie ihre typische Ufo-Form bekommen. Keine Angst, du musst dir nicht noch extra eine Spezial-Pfanne zulegen, die dann in deinem Küchenschrank ihr trauriges Dasein fristet. Schnapp dir einfach eine herkömmliche Pfanne – am besten aus Gusseisen – und back dir einen Tag am Strand!

- 1 -

Milch auf ca. 30 °C temperieren und 1 EL Puderzucker darin auflösen. Hefe dazugeben, gut verrühren und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Butter währenddessen schmelzen.

- 2 -

Beide Mehlsorten und restlichen Puderzucker in eine Schüssel sieben, vermengen und eine Prise Salz hinzugeben. Hefe-Milch, flüssige Butter und Ei dazugeben und mithilfe einer Küchenmaschine auf Stufe 3 zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach Belieben mit Vanillemark verfeinern. Poffertjes-Teig an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Butterschmalz bei mittlerer Hitze in einer Gusseisenpfanne erhitzen. Teig in eine Spritzflasche umfüllen und kleine ovale Teiglinge in die heiße Pfanne spritzen. Alternativ mit einem Esslöffel portionieren.

Poffertjes aus der Pfanne



- 4 -

Poffertjes von jeder Seite etwa 3 Minuten ausbacken und ggf. Butterschmalz nachgeben.



- 5 -

Überflüssiges Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Mini-Pancakes nach Belieben mit Butterflocken, Puderzucker und Rüben- oder Ahornsirup servieren.