

## REZEPT FÜR POFFERTJES



### POFFERTJES

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 8-10 Portionen (ca. 100 Stück) | 70 Min. | + Gehzeit

#### Zutaten

- ca. 300 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 30 g SweetFamily Feiner Zucker
- 100-125 g weiche Butter
- 125 g Buchweizen-Vollkornmehl (alternativ Weizenmehl)
- 125 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- etwas Sonnenblumenöl für die Pfanne
- ca. 70 g SweetFamily Puderzucker



3504

#### ZUBEREITUNG

**301**

Kcal

Portion

**5**

Gramm

Eiweiß

**29**

Gramm

Kohlenhydrate

**17**

Gramm

Fett

1. 300 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 TL Zucker darin auflösen. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Inzwischen 40 g Butter schmelzen und abkühlen lassen.

2. Beide Mehle, Salz, Ei, übrigen Zucker, flüssige Butter und Hefemilch zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 50-60 Minuten gehen lassen. Dann nochmals durchrühren und bei Bedarf noch etwas Milch zufügen, der Teig soll zähflüssig sein.

3. Eine Poffertjes-Pfanne nach Geräteanweisung erhitzen und ölen. Mulden zu ca.  $\frac{3}{4}$  mit Teig füllen (siehe Tipps) und Poffertjes bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten von jeder Seite goldbraun backen. Die Poffertjes sollen innen noch leicht feucht sein. Herausnehmen und portionsweise mit etwas Butter anrichten, dick mit [Puderzucker](#) bestäuben und warm servieren.

4. Übrigen Teig nach und nach genauso zu Poffertjes backen, dabei vor jedem Einfüllen des Teiges Mulden leicht ölen. Wer mag, kann die Poffertjes vor dem Servieren nach Belieben zusätzlich mit etwas Cointreau beträufeln oder Obst, eine Fruchtsauce oder Konfitüre dazu servieren.

#### Tipps:

Etwas Übung braucht das Verteilen des Teiges auf die Mulden: Es sollte zügig gehen, damit man rechtzeitig mit dem Wenden der Poffertjes beginnen kann. Besonders hilfreich ist es, den Teig in eine Squeeze-Flasche aus Kunststoff mit mittelgroßer Lochtülle zu füllen und damit in die Mulden zu portionieren.

## **REZEPT FÜR POFFERTJES**

Das Wenden der Poffertjes geht besonders gut mit Holz-Schaschlikspießen oder einer kleinen Grillzange.

Backdauer und erzielte Menge hängen von der Größe der Mulden ab - unsere Pfanne hat Mulden mit 4 cm Durchmesser.