



Poffertjes

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel (für 4 Portionen):

125 g Weizenmehl
125 Gramm Buchweizenmehl
300 Milliliter lauwarme Milch
1 Ei
1 gehäufter Esslöffel Zucker
15 g Hefe
1 Prise Salz
80 g geschmolzene Butter
Puderzucker zum Bestreuen

1. Zuerst krümelst du die Hefe in eine Tasse, gibst 5 Esslöffel lauwarme Milch und 1 gehäuften Esslöffel Zucker dazu und verrührst alles, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Danach füllst du Weizenmehl und Buchweizenmehl in eine Schüssel und vermischst die beiden Mehlsorgen.
3. Du schmilzt 80 Gramm Butter in einer Tasse in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf auf dem Herd.
4. Nun gibst du die aufgelöste Hefe, die restliche Milch, das Ei, die geschmolzene Butter und eine Prise Salz in die Schüssel.
5. Du verrührst alle Zutaten mit dem Handrührer zu einem glatten, zähflüssigen Teig.
6. Jetzt deckst du die Schüssel mit einem nassen Tuch ab und lässt den Teig ungefähr eine halbe Stunde ruhen.
7. Fette die Mulden deiner Mulden-Pfanne mit Butter ein und lass die Pfanne auf einer Herdplatte heiß werden. Wenn du eine normale Pfanne nimmst, erhitzt du einfach etwas Butter in dieser Pfanne.
8. Danach füllst du in jede Vertiefung 1-2 Esslöffel Teig.
9. Nach ein paar Minuten – sobald die obere Seite fast trocken aussieht – wendest du die Poffertjes mit einer Gabel. Bei einer normalen Pfanne benutzt du bitte einen Pfannenheber aus Holz oder Plastik.
10. Nun dauert es noch 2-3 Minuten, bis deine erste Portion Poffertjes fertig ist und du sie mit der Gabel aus der Pfanne nehmen kannst. Die Poffertjes sollten von jeder Seite goldbraun gebacken sein.
11. Zum Schluss legst du die warmen Pfannkuchlein auf einen Teller, bestreust sie mit Puderzucker und gibst – wenn du magst – noch ein bisschen Butter dazu oder Ahornsirup. Und natürlich schmeckt Obst auch richtig lecker dazu.

Guten Appetit!! 😊