

Beerige Poffertjes-Spieße

Für die Poffertjes-Pfanne:

etwas Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Hefeteig:

200 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
250 ml Buttermilch

Außerdem:

300 g gemischtes Beerenobst , z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren
etwa 16 Holzspieße
Puderzucker



etwa 16 Spieße oder 80 Poffertjes



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Erdbeeren waschen und vierteln. Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren verlesen.

2. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 15 Min. ruhen lassen.

3. Den Teig in die Portionierflasche füllen. Die Poffertjes-Pfanne auf der Herdplatte bei mittlerer Hitze erhitzen, dann mit Öl bepinseln (es sollte 1 Tropfen Öl in jeder Mulde sein). In jede Mulde etwas Teig spritzen und die Poffertjes bei schwacher Hitze etwa 2-3 Min. backen. Mit der Holzgabel wenden und in 2-3 Min. goldgelb fertig backen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten.

4. Die Poffertjes abwechselnd mit den vorbereiteten Beeren auf die Holzspießchen stecken und mit Puderzucker bestreut servieren.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 7 g, Kh: 18 g, kJ: 634, kcal: 151