

Poffertjes

Diese holländischen Mini-Pfannkuchen können in der Poffertjes Pfanne gebacken werden und schmecken luftig leicht.

etwa 32 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Poffertjes-Pfanne:

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Poffertjes-Teig:

50 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie mache ich Poffertjes?:

1 Poffertjes-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 4 Min. schaumig schlagen. Den Teig in eine Portionsflasche füllen.

- 2 Die Poffertjes-Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, dann mit Öl bepinseln (es sollte ein Tropfen Öl in jeder Mulde sein). In jede Teigmulde Teig bis knapp unter den Rand spritzen und die Poffertjes erst dann mit Hilfe der Holzspießchen wenden, wenn der Teigrand fest zu werden beginnt (Rand soll nicht gebräunt sein!). Den übrigen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten.

- 3 Die Poffertjes mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Poffertjes mit heißer Butter bepinseln oder mit Eier- oder Orangenlikör beträufeln.
- Dr. Oetker Rote Grütze oder Kirsch Grütze und Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße dazu servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)