

# Poffertjes Rezept



## Zutaten



4

Personen



- 3 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 250 g Mehl
- 150 ml Milch
- 2 gestr. TL Backpulver
- 2-3 EL Öl
- 75 g Butter
- 2 EL Puderzucker



## Zubereitung

- 1** Eier, Salz, Vanillezucker und Zucker mit den Schneebesen des Handmixers dickcremig aufschlagen. Abwechselnd 200 g Mehl und Milch unterrühren. Ca. 15 Minuten quellen lassen. 50 g Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren.
- 2** Mulden einer Poffertjes-Pfanne mit Öl ausstreichen. Pfanne erhitzen. Je 1 TL Teig in die Mulden füllen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze goldbraun backen und wenden, wenn sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden. Das klappt gut mit Holzspießen. Von der zweiten Seite ebenso backen. Den restlichen Teig auf die gleiche Art verarbeiten.
- 3** Währenddessen Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Fertige Poffertjes mit Puderzucker bestäuben und mit Butter servieren.