

Mini Yorkshire Pudding

Cocotte-Version

Zutaten

- 1 Ei
- 60 ml Milch
- 40 g Weizenmehl (Type 405 oder 480)
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 2 TL Rinderfett oder neutrales Öl

Zubereitung

- 1 Ei, Milch, Mehl und Salz sehr glatt verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
- 2 Teig 30 Minuten ruhen lassen, damit er entspannen kann.
- 3 Cocottes gründlich mit Fett ausstreichen und im Ofen bei 220 °C Umluft stark vorheizen.
- 4 Teig zügig in die heißen Formen gießen.
- 5 Sofort zurück in den Ofen stellen und 20–25 Minuten backen. Währenddessen den Ofen nicht öffnen.
- 6 Direkt nach dem Backen servieren.