

Poffertjes (Pfannkuchen)

Poffertjes (Pfannkuchen)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [22.01.2020](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Quelle:

Zutaten für 4 Personen:

3 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanille-Zucker
50 g Zucker
250 g Mehl
1,5 dl Milch
2 gestrichene TL Backpulver
2-3 EL Öl
2 EL Puderzucker
75 g Butter
Ev. Vanilleglacé

Zubereitung:

Eier, Salz, Vanille-Zucker und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes dick-cremig aufschlagen. Abwechselnd 200 g Mehl und Milch unterrühren. Ca. 15 Minuten quellen lassen.

50 g Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren.

Mulden einer Poffertjes-Pfanne mit Öl ausstreichen. Pfanne erhitzen.

Je 1 Teelöffel Teig in die Mulden füllen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen.

Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Art weitere Poffertjes backen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit geschmolzener Butter servieren.

Kann auch mit einer Kugel Vanilleglacé ergänzt werden.