

Crumpets

Very British - Crumpets please

Crumpets sind ein englisches Frühstücksbrot, das von den Amerikanern als englische Muffins bezeichnet wird. Zu kaufen gibt es dies bei uns als Toastis. Authentische traditionelle englische Crumpets mit fabelhaftem Geschmack. Diese leckeren Crumpets könnten sich als Lieblingsrezept in Eurer Küche wiederfinden.

Zutaten

- 150 ml Milch
- 15 g Butter
- ½ Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 225 g Mehl
- ½ TL Backpulver

Zubereitung

- Milch und Butter erhitzen bis sich die Butter aufgelöst hat. Zur Seite stellen. Die Hefe zerkrümeln und mit dem Zucker verrühren, bis die Hefe flüssig wird.
- Wenn die Milch so weit abgekühlt ist, dass sie nur noch handwarm ist, die Hefe zugeben, alles gründlich vermischen und die Mischung an einen warmen Ort stellen bis sich Blasen bilden.
- Mehl und ½ TL Salz zur Hefe-Milch-Masse geben und kräftig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine Schüssel legen. Mit einem Tuch bedecken und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Das Backpulver mit 3 EL warmem Wasser verrühren, zum Teig geben und gründlich einarbeiten. Noch einmal gehen lassen.
- Drei Crumpetsformen (7,5 cm Durchmesser) einfetten, in eine gusseiserne Pfanne setzen und erhitzen. Mit jeweils 2 EL Teig füllen und braten, bis er Blasen wirft. Die Crumpets aus der Pfanne nehmen, wenden und weitere 3 Minuten braten.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/crumpets/>