

# Poffertjes

## Niederländische Mini-Pfannkuchen mit Suchtgefahr!

**Poffertjes, diese leckeren holländischen Gebäckteilchen könnt Ihr im Backofen zubereiten. Die Zubereitung ist recht einfach und es dauert auch nicht lange bis die dampfenden und duftenden Minis auf dem Teller liegen. Ein feiner Snack für alle Zeit.**

### Zutaten

- 3 Eier
- 200 ml warme Milch
- 1 Prise Salz
- 1 PK Vanillezucker
- 60 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Puderzucker

### Zubereitung

- Zunächst die Eier aufschlagen und in eine Schale geben. Salz, Vanillezucker und Zucker zugeben und alles verrühren. Nun mit dem Handmixer solange mixen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, dann abwechselnd, langsam Mehl und Milch begeben und weiter verquirlen bis ein schöner Teig entsteht.
- Den Teig dann etwa 20 Minuten ruhen lassen.
- Die Poffertjes kann man entweder auf einem Poffertjes-Backblech mit entsprechenden Mulden oder in einer Poffertjes-Pfanne zubereiten. Für welche Variante Ihr euch auch entscheidet, nun muss das Blech oder die Pfanne mit etwas Fett bestrichen werden.
- Nun den Poffertjes-Teig mit einem Löffel in die dafür vorgesehenen Mulden füllen, bis die Obergrenze erreicht ist.
- Ihr könnt die Poffertjes wenden, wenn der Teig anfängt leichte Blasen zu werfen.
- Sind beide Seiten der Poffertjes goldbraun, dann herausnehmen, mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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