

Poffertjes

Zutaten für 84 Stück

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 300 ml Milch
- 4 Eier
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Zitrone (unbehandelt, die Schale davon)



Für die Deko

- Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	45 Minuten

So machst du die Poffertjes selber

1. Trenne zuerst die 4 Eier in Eiweiß und Eigelb. Stelle das Eiweiß beiseite.
2. Gib die Milch zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Hefe in einen Topf und erwärme die Hefemischung handwarm auf 37°C, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
3. Siebe das Mehl in eine Rührschüssel und füge das Salz sowie das Eigelb hinzu. Nun gießt du die Hefemilch dazu und verrührst alles zu einem eher flüssigen Teig. Lasse den Teig an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen.
4. In der Zwischenzeit schlägst du das Eiweiß steif. Wenn die Ruhezeit vom Teig vorüber ist, hebst du den Eischnee und die Zitronenschale vorsichtig unter.
5. Fette eine Poffertjes-Pfanne oder das entsprechende Gerät bzw. eine normale Pfanne und erhitze diese.

6. Fülle den Teig in eine Dosierflasche für das einfache Dosieren des Teiges oder fülle den Teig mit Hilfe zweier Teelöffel in die entsprechenden Mulden.
7. Backe die Poffertjes von beiden Seiten goldgelb. Zum Wenden empfehle ich dir 2 Holzstäbchen. Fette die Pfanne nach jedem Backvorgang erneut ein.
8. Bestreue die Poffertjes mit Puderzucker oder einem Dip wie Apfelmark oder Schokocreme und serviere sie noch warm.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).