

Poffertjes



kleinkindtauglich

Wir zeigen dir, wie du Poffertjes (kleine dicke Pfannkuchen aus Hefe nach niederländischer Art) wie vom Weihnachtsmarkt ganz einfach zu Hause selber machen kannst.

Hast du schon mal Poffertjes probiert? Das sind **kleine dicke Pfannkuchen nach niederländischer Art**.

Auf vielen Festen, Jahrmärkten und Weihnachtsmärkten haben sie Tradition und werden neben Mutzen als warmes süßes Gebäck in Papierspitztüten angeboten. Heiß aus der Pfanne werden sie mit **Puderzucker** bestreut und **extra Butter** serviert.

Dann kommt ein Holzstäbchen, ein Zahnstocher oder eine Pommesgabel hinein und schneller als du gucken kannst, sind die vernascht.

In den Niederlanden kommen sie fast einem Nationalgericht gleich. Du bekommst sie dort ganzjährig in Bäckereien und Restaurant, aber auch an speziellen Poffertjes-Ständen. Ist das nicht ein Grund mehr, unbedingt mal in dieses schöne Land zu reisen und klassische Poffertjes zu essen? Traditionell werden sie dort mit Buchweizenmehl zubereitet, was ihnen einen herberen Geschmack verleiht.

Bis es mit deiner Reise soweit ist, kannst du dir die Poffertjes aber auch erst einmal zu Hause machen. Wie das geht, verraten wir dir in diesem Rezept.

Die Grundlage für die Poffertjes bildet ein süßer Hefeteig, der dann in der typischen Poffertjes-Pfanne oder in einem speziellen [Poffertjes-Maker*](#) in die kleine runde Form gebracht wird. Es funktioniert aber auch in einer normalen Pfanne.

Perfekt ist das Gebäck übrigens, wenn es außen knusprig, aber innen noch weich ist.

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

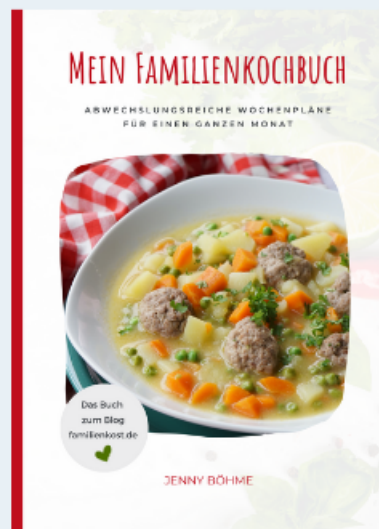
Holzstäbchen. Fette die Pfanne nach jedem Backvorgang erneut ein.

- Bestreue die Poffertjes mit Puderzucker oder einem Dip wie Apfelmark oder Schokocreme und serviere sie noch warm.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Wenn dir dieses Rezept gefällt, dann stöbere doch mal auf unserem [kulinarischen Weihnachtsmarkt](#). Dort findest du weitere süße, aber auch herzhaftes Schmankerl zum zu Hause selber machen.