



# Poffertjes

Zeit gesamt  
🕒 1h

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Milch	300 ml
Weizenmehl, Type 405	250 g
Trockenhefe	1 Päckchen
Zucker	50 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	3 St.
Öl	2 EL
Butter	50 g
Puderzucker	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Handrührgerät mit Knethaken

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Derweil in einer Schüssel Mehl, Trockenhefe, Zucker, Vanillinzucker und Salz miteinander vermengen.
2. Eier trennen. Eiweiß anderweitig verwenden. Lauwarme Milch und Eigelb zum Mehlmix in die Schüssel geben und alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Mulden einer Poffertjes-Pfanne mit Öl bepinseln und auf mittlerer Stufe erhitzen. Etwa 1 TL Teig in jeweils eine Mulde füllen. Ca. 1–2 Min. backen, bis der Teig kleine Bläschen an der Oberfläche wirft. Poffertjes mit einem Schaschlickspieß wenden und ca. 1 Min. goldbraun fertig backen. Mit übrigem Teig genauso verfahren.
4. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Gebackene Poffertjes lauwarm mit geschmolzener Butter und Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn du keine Poffertjes-Pfanne hast, kannst du die kleinen Küchlein auch in einer normalen Pfanne ausbacken. Dann werden die Poffertjes etwas flacher.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	531 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g