

Poffertjes

Echte Poffertjes aus Holland werden zu gleichen Teilen aus Weizenmehl und Buchweizenmehl hergestellt. Nach einer Sage sollen französische Mönche ihre Hostien aus Buchweizenmehl hergestellt haben. Während der französischen Revolution gelangten die kleinen Pfannkuchen bis in die Niederlande. Für die Zubereitung benötigt man eine spezielle Poffertjespfanne mit tiefen Mulden.



Einfachere Variante ohne Hefe und nur einer Mehlsorte

Teigmenge für ca. 45 Stück	Teigmenge für ca. 180 Stück
2 Eier	8 Eier
3 El. Zucker (50g)	200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	3 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz	3 Prise Salz
9 El. Mehl (150 g)	600 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver	1 1/2 Päckchen Backpulver
120 ml Milch	Ca. 500 ml Milch
Butter	Butter
Puderzucker	Puderzucker

Eier in eine Rührschüssel geben und mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren. Milch zufügen und so lange rühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Teigmasse etwas ruhen lassen.

Die Poffertjespfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen. Die Temperatur sollte nicht zu hoch sein, da die Poffertjes sehr schnell dunkel werden.

Poffertjespfanne mit Butter auspinseln. In jede Vertiefung einen Teelöffel voll Teig geben oder Spender verwenden. Die Vertiefung sollte nur bis zur Hälfte mit Teig gefüllt werden, da der Teig beim Backen sehr stark aufgeht und luftig locker wird. Wenn die Oberfläche vom Teig anfängt fest zu werden, wendet man die Poffertjes mit Hilfe zwei Kuchengabeln. Dafür die Poffertjes am Rand mit einer Kuchengabel leicht lösen, mit der anderen Kuchengabel unter die Poffertjes greifen und mit leichtem Schwung umdrehen, so dass die Poffertjes wieder in der Vertiefung landen. Die Poffertjes von der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen.

Möglichst direkt aus der Pfanne heiß servieren. Poffertjes mit flüssiger Butter beträufeln und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit

Poffertjes

Für den Teig

100 g Mehl
100 g Buchweizenmehl
400 ml lauwarme Milch oder Wasser
1 Ei
1 TL (10 g) Trockenhefe bzw. 20 g frische Hefe
1/2 TL Salz
50 g geschmolzene Butter
1 EL Sirup

Für obendrauf

Puderzucker
Butterrollchen
nach Belieben etwas Sirup

Zubereitung

Frische Hefe in etwas Milch auflösen, Trockenhefe kann direkt ins Mehl gegeben werden.

Das Salz in eine Teigschüssel geben. Das Mehl hineinsieben und in der Mitte des Haufens eine Mulde machen. Dort das Milch-Hefegemisch oder die Trockenhefe hineingeben.

Von der Mitte aus wird nun die Milch Stück für Stück hineingerührt. Am Ende noch das Ei, die Butter und den Sirup zufügen. Alles gut verrühren und darauf achten, dass sich keine Klumpen bilden. Die Teigschüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und 45 Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen.

Die Poffertjespfanne bei großer Flamme "glühendheiß" werden lassen. Dann die Pfanne mit einem Pinsel einfetten (Butter oder anderes flüssiges Fett). Ein wenig Teig in jede Mulde geben (ca. 3/4 voll), die Flamme auf mittelgroß stellen und die Poffertjes so lange backen, bis die Oberfläche mit getrocknetem Teig noch nicht vollständig geschlossen ist. Sie gehen dann gut von der Pfanne ab. Die Poffertjes (z. B. mit einer Kuchengabel) umdrehen und weiterbacken, bis die zweite Seite goldbraun ist.

Die fertigen Poffertjes auf einen Teller legen und mit Puderzucker bestreuen, bis sie völlig mit einer Schicht bedeckt sind. Noch ein Butterrollchen obenauf legen und evtl. kreuzweise etwas Sirup über die Poffertjes geben. Sofort mit einer (Kuchen-) Gabel servieren.

Guten Appetit!