

Sendung: Siesta
Datum: 27. April 2006
Sendezeit: 14.00 Uhr
Redaktion: Myriam Zumbühl

PLATO MONDIAL - Niederländische Küche

POFFERTJES - süsse, kleine Pfannkuchen
Rezept von Nausikaä Damen aus Boll-Utzigen

ergibt ca. 70 Stück

250 Gramm Weissmehl oder Gemisch aus Weissmehl und Buchweizenmehl
3 dl Milch
10 g frische Hefe
2 Eier
Salz
Öl oder Margarine zum einfetten

Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch anrühren, danach alle anderen Zutaten beifügen und mit einem Handmixer oder Schwingbesen zu einem Rührteig vermischen. Darauf achten, dass alle Mehklümpchen aus dem Teig gerührt werden. Teig eine Stunde ruhen lassen.

Die Poffertjes-Pfanne* gut erwärmen (aber nicht zu heiss!) und mit einem Pinsel in jede Einbuchtung etwas Butter streichen.

Den Teig in eine leere Sportflasche füllen und in die Einbuchten auf der Poffertjes-Pfanne geben. Poffertjes auf beiden Seiten goldig backen.

Ein Stück Butter auf den Teller legen, die Poffertjes darübergerben und mit reichlich Puderzucker bestreuen

SMAKELIJK ETEN!

*Wer keine spezielle Poffertjespfanne hat (siehe Bild unten), verwendet einfach etwas weniger Milch für den Rührteig und backt den Teig in einer normalen Bratpfanne als einen grossen Pfannkuchen.

