



Poffertjes

Eine niederländische Gebäckspezialität

Zubereitung

1. Weizenmehl und Milch in einer Schüssel klümpchenfrei verrühren, Trockenhefe und Eigelb hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.
2. Eiklar, 30 g NATURATA Puderzucker und NATURATA Salz zu einem stabilen Schnee aufschlagen und anschließend unter die Mehl-Mischung heben. Den fertigen Teig zugedeckt für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Die Poffertjes Pfanne, alternativ eine normale Pfanne, erhitzen und mit ca. 2 EL NATURATA Sonnenblumenöl auspinseln. Nun den Teig mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und die Poffertjes von beiden Seiten goldgelb ausbacken.
4. Die noch warmen Poffertjes mit NATURATA Puderzucker bestreuen und mit etwas NATURATA Ahornsirup zum Dippen servieren.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 30 g + 10 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 2 EL Bratöl, Sonnenblume 'high oleic', deso., Bulk
Ahornsirup Grad A, mild

Weitere Zutaten

- 250 g Weizenmehl
- 300 ml Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 4 Stück Eigelb
- 5 Stück Eiklar