



## POFFERTJES / NIEDERLÄNDISCHE MINI PFANNKUCHEN AUS HEFETEIG



Poffertjes habe ich zum ersten Mal im Freizeitpark Efteling gegessen. Die süßen kleinen Pancakes aus den Niederlanden sind aus einem Hefeteig gemacht und werden in einer speziellen Pfanne ausgebacken, ihr könnt sie aber auch in einer normalen Pfanne zubereiten. Durch die Hefe werden die holländischen Mini Pfannkuchen wunderbar locker und luftig. Traditionell mit Butterstücken und ganz viel Puderzucker serviert schmecken sie einfach direkt nach Freizeitpark und Spaß.



Zubereitungszeit

**40 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

### HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Gib die übrigen Zutaten nach und nach dazu und verrühre alles mit einem Schneebesen klümpchenfrei. Decke den Teig ab und lasse ihn für 1 Stunde aufgehen.



Ersetze die Hälfte des Mehls durch Buchweizenmehl.

Reduziere die Hefemenge und lasse den Teig über Nacht im Kühlschrank aufgehen.

Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit etwa um die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

### POFFERTJES:

- 7 g** Hefe (frisch)
- 1 TL** Zucker
- 20 g** Wasser (warm)
- 300 g** Milch
- 250 g** Mehl (550)
- ½ TL** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Ei

### ZUM SERVIEREN:

- 120 g** Butter
- 100 g** Puderzucker

### POFFERTJES AUSBACKEN

Fülle den Teig in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel. Erhitze eine Poffertjes Pfanne und fette sie mit etwas Butterschmalz oder Backtrennspray. Gib den Teig portionsweise in die Pfanne und backe die kleinen Pfannkuchen für 1-2 Minuten, wende sie und backe sie nochmal 1 Minute von der zweiten Seite fertig. Nimm die Poffertjes dann aus der Pfanne.



Du kannst auch eine Antihafbeschichtete Pfanne oder eine gut gefettete Gusseisenpfanne verwenden.

### SERVIEREN

Serviere die Poffertjes noch warm mit einem Stück Butter und bestreue sie mit reichlich Puderzucker. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!