

# POFFERTJES



**Für etwa 40 Poffertjes brauchst du:**

**Für den Teig:**

- ▶ 150 ml Milch
- ▶ 125 g Mehl
- ▶ ½ Päckchen Trockenhefe
- ▶ 30 g Zucker
- ▶ 2 Eier
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ Butter oder Öl zum Braten

**Für die Verzierung zum Beispiel:**

- ▶ Puderzucker
- ▶ Marmelade oder Honig
- ▶ Vanille-Sauce
- ▶ Schokoladen-Sauce

**1** Frage deine Eltern, ob sie dir helfen, die Eier in Eigelb und Eiweiß zu trennen.

Die Eigelbe gebt ihr in eine große Schüssel. Das Eiweiß kommt in eine kleinere Schüssel und wird erst einmal zur Seite gestellt.

**2** Füge Mehl, Trockenhefe und Salz zum Eigelb hinzu.



- 3 Fülle dann die Milch in einen Topf und lasse sie von deinen Eltern auf dem Herd leicht erhitzen. Die warme Milch gießt du anschließend in die große Schüssel und rührst kräftig um, bis der Teig schön glatt ist.
- 4 Nun deckst du die Schüssel mit einem Küchentuch ab und lässt den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen.
- 5 Nach dieser kleinen Pause wird das Eiweiß mit dem elektrischen Handrührgerät steif geschlagen und unter den Teig gehoben. Bitte hierfür noch einmal deine Eltern um Hilfe. Schon ist der Poffertjes-Teig fertig!
- 6 Lasse nun deine Eltern etwas Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und gebe dann mit einem Teelöffel den Teig in kleinen Portionen in die Pfanne. Wende die Poffertjes nach etwa einer Minute. Wenn der Mini-Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun ist, ist er perfekt.

- 7 Wenn ihr eine Poffertjes-Pfanne zuhause habt – das ist eine spezielle Pfanne mit vorgeformten Mulden für den Teig – dann fette diese mit Butter oder Öl ein. Nachdem deine Eltern die Pfanne erhitzt haben, kannst du den Teig in die Vertiefungen füllen. Wende die Poffertjes ebenfalls nach etwa einer Minute. Der Mini-Pfannkuchen ist fertig, wenn er von beiden Seiten schön goldbraun ist.



- 8 Jetzt fehlt nur noch das i-Tüpfelchen: Puderzucker, Schokoladen- oder Vanille-Sauce, Marmelade oder Honig – wie magst du deine Poffertjes? Lass es dir schmecken!

