

# Poffertjes

## Zutaten:

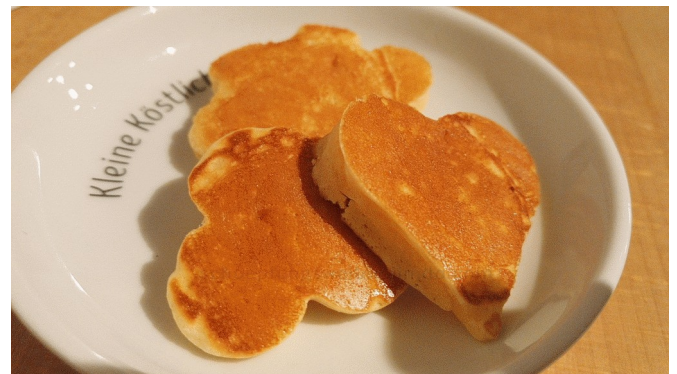
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- 200 g Mehl
- 1 ½ gestr. TL Backpulver
- 150 ml Milch
- Öl zum einfetten
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 30 min

Back- / Kochzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 4



## Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker & Eier dick-schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen, Milch und Mehl abwechselnd zur Eiermischung geben und verrühren. 15 Min. ruhen lassen.

Eine Pfanne einfetten & die kleinen Förmchen ebenfalls gut einfetten, am besten mit einem Pinsel. Wichtig : für alle Backvorgänge neu einfetten.

Die Teigmasse mit einem Krug in die Förmchen gießen, so dass sie halb gefüllt sind. Sobald der Teig stockt wenden, das geht gut mit einer Zange und einem Spieß. Wir haben die Förmchen mit einer Zange angehoben und meist ist das Poffertje schon raus gefallen und mit dem Spieß wurde es gewendet.

Mit Puderzucker bestreuen & oh da sind sie schon verschwunden .-)