

Poffertjes!!

Voor ongeveer 170 poffertjes, een portie = 12
(maar de meeste kinderen lusten wel 2 porties (of nog meer...)
dus voor 7 tot 14 kids.

Ingrediënten

- 600 ml melk
- 500 gr meel/bloem (je moet half boekweitmeel en half gewone bloem doen, als je aan boekweitmeel kan komen)
- 4 eieren
- snuf zout
- 3 tl bakpoeder

voor invetten en om erop te doen:

- boter en poedersuiker



Boekweitmeel (en ander meel en bloem) is te koop bij
molen/biowinkel de Lelie (vlak bij de Lidl).
De molen is ook een leuke excusie.

Molen de Lelie
www.molendelelieommen.nl

Bereidingswijze

- Meng alle ingrediënten goed door elkaar met een garde.
- Verwarm de poffertjespan. **Als de pan goed heet is**, smeer je alle kuiltjes in met een beetje boter (smelten en met een kwastje). Herhaal dit voor elke portie!
- Giet het beslag met behulp van een flesje (met een tuitje) in alle kuiltjes. Elk kuiltje vul je net niet vol.
- Als de bovenkant van de poffertjes bijna droog is (en de onderkant bruin is), draai je ze om met een vork (of twee vorken)
- Bak de poffertjes vervolgens nog circa 1,5 minuten totdat ook de onderkant bruin is.
- Haal ze uit de pan en leg ze op een bord.
- Serveer ze met een klontje boter en poedersuiker.



Tips

Begin eventueel met een halve plaat, Je moet namelijk best flink doorwerken om te zorgen dat ze niet te donker worden. Of werk met 2 personen per plaat.
De pan moet in het begin goed op temperatuur komen. De kans is groot dat de eerste portie mislukt.

Maak de gietijzeren poffertjespan niet schoon met zeep maar kras de grootste restjes er af en maak eventueel schoon met een beetje warm water. Wrijf hem daarna in met een beetje olie.