

# Poffertjes!!

Für etwa 170 Poffertjes, (eine Portion = 12, aber die meisten Kinder mögen 2 Portionen (oder sogar mehr...)) also für 7 bis 14 Kinder.



## Zutaten

- 600 ml Milch
- 500 gr Mehl (du solltest wirklich halb Buchweizenmehl und halb normales Mehl brauchen....)
- 4 Eier
- Prise Salz
- 3 TL Backpulver

## zum Einfetten und Bestreuen:

- Butter und Puderzucker



Buchweizenmehl (und anderes Mehl) ist zum Verkauf an Windmühle/Bioladen "De Lelie" (in der Nähe von Lidl).

## Vorbereitungsmethode

- Alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren.
- Die Poffertjes-Pfanne erhitzen. **Wenn die Pfanne heiß** ist, alle Vertiefungen mit etwas Butter einfetten (schmelzen und bestreichen). Wiederholen Sie für jede Portion!
- Den Teig mit einer Flasche (mit Ausgießer) in alle Vertiefungen gießen. Man füllt jedes fast voll.
- Wenn die Oberseite der Poffertjes fast trocken ist (und die Unterseite braun ist), wenden Sie sie mit einer Gabel (oder zwei Gabeln)
- Poffertjes weitere 1,5 Minuten backen, bis auch der Boden braun ist.
- Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen.
- Servieren Sie sie mit einem Stück Butter und Puderzucker.



## Tipps

Fangen Sie mit einem halben Platte an, denn damit sie nicht zu dunkel werden, müssen Sie sich ganz schön anstrengen. Oder arbeiten Sie mit 2 Personen pro Platte. Die Pfanne muss am Anfang auf Temperatur kommen. Es besteht die Möglichkeit, dass die erste Portion fehlschlägt.

Reinigen Sie die gusseiserne Poffertjespfanne **nicht mit Seife**, sondern kratzen Sie die größten Reste ab und reinigen Sie mit warmem Wasser. Anschließend mit etwas Öl einreiben.