

Holländisches Pfannkuchen-Gebäck

Für 4 Personen

125 g Weizenmehl	125 g Buchweizenmehl	10 g frische Hefe
450 ml Milch	1 Vanilleschote	1 TL Orangen-Abgerieb
Butter, Puderzucker	20 ml Orangenlikör	

Das Weizenmehl und Buchweizenmehl mit einer Prise Salz vermischen. Die Hefe zerbröseln und in der Milch (lauwarm) auflösen. Die Hefemilch zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verrühren, bis er etwa die Konsistenz eines Pfannkuchenteigs hat. Vanilleschote halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark und Orangenschale unter den Teig mischen. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Eine Poffertjes-Pfanne auf dem Herd erhitzen und in jede Mulde etwas Butter geben. Mit einem Löffel den Teig in die Mulden füllen. Die Poffertjes rasch auf der einen Seite braten, dann mit umdrehen und die andere Seite braten. (Wer keine Poffertjespfanne hat kann auch kleine Pfannküchlein in einer Pfanne mit Butter ausbraten). Die gebratenen Poffertjes mit Butterflocken und Puderzucker bestreuen und servieren. Nach Belieben können sie noch mit Orangenlikör beträufelt werden.

Jörg Sackmann am 30. April 2013