

# Poffertjes

## Für 2 Portionen

3 Eier (Größe M)	1 EL Vanillezucker	50 g Zucker
250 g Mehl	150 ml Milch	2 gestrichene TL Backpulver
2 EL Puderzucker	75 g Butter	

Zu Beginn die Eier aufschlagen und gemeinsam mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Mehl und Milch dazugeben und mischen. Nun das Backpulver untermischen. Den Teig glatt rühren und rund zehn Minuten gehen lassen. 50 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und leicht braun werden lassen. Mit der verbliebenen Butter eine heiße Pfanne einreiben. Nun den Teig als einzelne runde Kleckse in die Pfanne geben. Falls vorhanden kann natürlich eine spezielle Poffertjes-Form genutzt werden. Die Poffertjes in der Pfanne umdrehen, sobald sie eine leichte Bräune erlangt haben. Schließlich die fertigen Poffertjes auf Tellern anrichten. Die bräunliche Nussbutter aus der Pfanne über die Poffertjes geben, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Steffen Henssler am 13. 06. 2012