

Yorkshire-Pudding

Für 4 Personen

150 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	130 g Mehl
Salz	12 El neutrales Öl	

Ein Muffinblech auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad vorheizen.

Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz in einen Messbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. 10 Minuten quellen lassen.

In 6 Mulden des heißen Muffinblechs je 2 El neutrales Öl geben, 5 Minuten im Ofen erhitzen. Anschließend den Teig in die 6 Mulden verteilen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Yorkshire-Pudding aus dem Muffinblech nehmen und mit dem Kürbispüree und den Birnenspalten füllen.

Tim Mälzer am 10. 09. 2011