

Mini-Yorkshire-Puddings

Für 4 Personen

Pflanzenöl 2 Eier (Kl. M) 100 g Mehl
100 ml Milch Salz

Ofen auf 240 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Je ca. $\frac{1}{2}$ El Pflanzenöl in die 16 Mulden eines Mini-Muffinblechs geben, sodass der Boden dünn bedeckt ist. Das Muffinblech auf ein Backblech stellen und im oberen Ofendrittel für 10–15 Min. erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt.

Inzwischen Eier, Mehl, Milch und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und am besten in einen Messbecher gießen.

Das heiße Muffinblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die Vertiefungen bis fast zum Rand mit Teig füllen. Das Blech wieder in den Ofen schieben und 10–12 Min. backen, bis die Puddings goldbraun und aufgegangen sind. Auf keinen Fall die Ofentür öffnen.

Die Puddings aus dem Ofen nehmen und sofort aus dem Muffinblech nehmen. Mit Forellencreme servieren.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011