Rezept

LAUWARME POPOVERS

Ein Rezept von LAUWARME POPOVERS, am 28.04.2024

Zutaten

1 EL	Butter
1/4 l	Milch
125 g	Mehl
	Butter zum Fetten der Form
2	Eier (L)
1/2 TL	Meersalz
1	Popoverform oder 2er-Muffinform

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 - 12 POPOVERS | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Vertiefungen der Popover- oder Muffinform gut mit Butter einfetten, am besten nimmt man dazu die Finger. 1 EL Butter schmelzen und kurz abkühlen lassen.

2. In einer Schüssel die geschmolzene Butter, Eier, Milch und Salz kurz glatt rühren. Dann das Mehl auf einmal zugeben und nur solange weiterrühren, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Das funktioniert wunderbar von Hand mit einem Schneebesen, kann aber auch mit den Quirlen des Handrührgeräts erledigt werden - in jedem Fall den Teig nicht länger als nötig bearbeiten. Ich fülle den Teig nun in ein hohes Gefäß mit Aus gießer, da dies das Portionieren erleichtert, das muss aber nicht sein.

3. Die Backform für 2 Min. in den Ofen stellen, dadurch gehen die Popovers nachher besonders gut auf. Form herausnehmen (Vorsicht, sehr heiß!) und den Teig in den Vertiefungen verteilen, sie sollten jeweils zu zwei Dritteln gefüllt sein. Leere Mulden kann man zum Schutz der Form mit ein wenig Wasser füllen, es geht aber auch so.

4. Form in den Ofen (Mitte) schieben und die Popovers 20 Min. backen, dann die Temperatur auf 180 - 190° reduzieren und die Popovers weitere 15 - 20 Min. backen. Die Ofentür unbedingt die ganze Zeit geschlossen halten, sonst könnten die Popovers in sich zusammenfallen.

5. Die Form aus dem Ofen holen und die Popovers sofort herauslösen. Wenn man nun jedes hohle Gebäckstück einzeln mit einem spitzen Messer ansticht, kann es besser ausdampfen und bleibt länger kross. Popovers pur oder mit Butter und einer Lieblingskonfitüre genießen - am allerbesten solange sie noch warm sind!