

Rezept

## Poffertjes

Ein Rezept von Poffertjes, am 18.12.2025

### Zutaten

#### Für die Poffertjes

<b>375 ml</b>	fettarme Milch (3,5% Fett)	<b>25 g</b>	lauwarne Butter
<b>250 g</b>	Weizenmehl (Type 405)	<b>1 Packung</b>	Trockenhefe
<b>2 EL</b>	Zucker	<b>1 Prise</b>	Salz
<b>1</b>	Ei (Größe M)		Sonnenblumenöl zum Anbraten

#### Für die Garnitur

Puderzucker nach Belieben	<b>200 ml</b>	Sahne (30 % Fett)
Saisonale Früchte zum Servieren		

#### Außerdem

- 1** Poffertjes-Pfanne

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Milch in einem Topf lauwarm erwärmen und in einem anderen Topf die Butter schmelzen. Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Ei verquirlen und geschmolzene Butter dazu geben.
2. Milch mit Mehlmischung und Ei-Butter-Mix verrühren und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Die Poffertjes-Pfanne mit reichlich Öl erhitzen und Teig portionsweise in die Mulden geben und rundherum goldbraun ausbacken.
4. Fertige Poffertjes mit Puderzucker bestäuben. Sahne steif schlagen. Früchte abbrausen und Poffertjes nach Belieben mit Sahne und Früchten servieren.