Rezept

Yorkshire Pudding

Ein Rezept von Yorkshire Pudding, am 04.06.2025

Zutaten

40 g	fetter Speck
	Salz
300 ml	Milch
110 g	Mehl
1	Ei

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Speck in kleine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze auslassen. Vier bis sechs Vertiefungen einer Muffinform mit flüssigem Speckfett auspinseln. Das restliche Fett sieben und etwas abkühlen lassen.

2. Das Mehl mit 1/2 TL Salz mischen, das Ei verquirlen und mit dem Speckfett unter das Mehl rühren. Die Milch untermischen. Den Teig in die Muffinform verteilen.

3. Den vom Roastbeefbraten vorgeheizten Backofen auf 220° (Umluft 200°) schalten. Die Muffinform in den Ofen (Mitte) schieben. Pudding ca. 15 Min. backen, bis er jeweils aufgegangen und schön gebräunt ist. Yorkshire Pudding aus den Vertiefungen lösen und servieren.