

RECIPE

Poffertjes (Mini-Pfannkuchen) mit Puderzucker und nutella®

Leicht

30 min



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

200 g Weizenmehl Type 405

50 g Buchweizenmehl

1 Pkg Trockenhefe

300 ml Vollmilch

2 Eier

1 Prise Salz

25 g Öl

25 g Puderzucker

60 g nutella®



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**



1

Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit: 2 Stunden

Weizenmehl und Buchweizenmehl in eine Schale sieben und vermischen. Eine kleine Mulde bilden, die Hefe in die Mulde geben und mit ca. 15ml der Milch anrühren. Mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen.



2

Nach und nach die restliche Milch und die beiden Eier zugeben und mithilfe eines Schneebesens gründlich vermengen. Eine Prise Salz hinzufügen. Die Schale erneut abdecken und den Teig für circa 1 Stunde gehen lassen.



3

Eine Poffertjes-Pfanne oder ein Poffertjes-Eisen warm werden lassen und mit Öl einpinseln. Den Teig in eine Plastikflasche oder einen Spritzbeutel umfüllen, die das Portionieren der kleinen Mengen einfacher macht. Nun jede Mulde der Poffertjes-Pfanne mit dem Teig befüllen. Poffertjes wenden, wenn der Teig deutlich Bläschen schlägt und die Oberfläche relativ trocken scheint.

**4**

Abschließend die Poffertjes portionsweise auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit nutella® garnieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept