

Poffertjes

In Holland liebt man Süßes. Schon zum Frühstück isst man mit Zuckerstreusel bestreutes Brot, mittags gibt es süße Waffeln, und Poffertjes oder Pannenkoeken liebt man zwischendurch zu jeder Tageszeit, etwa zur Kopje Koffie oder zum Tee.



Zutaten für vier Personen:

- 150 g Weizenmehl
- 150 g Buchweizenmehl
- ca. 10 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 400 ml Milch
- 1 Ei
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- ca. 50 g Butter
- Puderzucker

Zubereitung:

- Das Typische an den Poffertjes: Sie werden halb aus Weizen und halb aus Buchweizenmehl gemacht, Hefe macht sie luftig, und sie brauchen deshalb nur wenig bzw. kein Ei.
- Beide Mehlsorten mischen. Ein Löffel davon mit in einer Tasse warmer Milch aufgelöste Hefe und Zucker erst mal gehen lassen. Dann zum restlichen Mehl gießen, langsam mit den Händen oder Knethaken des Handrührers zum dickflüssigen Teig rühren, dabei mit Zimt und Salz würzen und erneut gehen lassen.
- In den Niederlanden verwendet man zum Backen eine spezielle Pfanne, mit kleinen runden Vertiefungen, etwa wie im Schneckenpännchen. Man kann aber auch eine normale beschichtete Pfanne verwenden: Butter aufschäumen lassen, mit einem Esslöffel kleine, höchstens 4 cm große Kreise setzen oder aus einer Kanne gießen, auf beiden Seiten golden backen.
- Die Küchlein gehen dank der Hefe duftig auf, haben im Innern noch einen weichen Kern und werden mit Puderzucker bestäubt verspeist. Manche zerlassen zusätzlich noch Butterstückchen darauf oder flambieren sie wie Crêpes Suzettes mit Grand Marnier. Meist werden sie einem schon aus der Pfanne wegstibitzt.