



Poffertjes met poedersuiker

*Kleine, luchtige minipannenkoekjes op basis van boekweitmeel en tarwebloem met gist.
Warm geserveerd met een klontje boter en een royale bestuiving van poedersuiker.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Dessert

Ingrediënten

125 g tarwebloem
125 g boekweitmeel
7 g gedroogde gist
300 ml lauwe melk
1 ei
1 snufje zout
1 el suiker
50 g roomboter (voor het bakken)
poedersuiker naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Meng de tarwebloem, het boekweitmeel, de gedroogde gist, de suiker en het zout in een ruime kom.
- 2.** Voeg de lauwe melk en het ei toe en klop alles tot een glad, klontvrij beslag.
- 3.** Dek de kom af met een propere keukenhanddoek en laat het beslag op een warme plek gedurende 1 uur rijzen tot er bubbels aan de oppervlakte verschijnen.
- 4.** Verwarm een poffertjespan op middelhoog vuur en vet de holtes goed in met een klontje roomboter.
- 5.** Schep het beslag in de holtes tot ze voor driekwart gevuld zijn.
- 6.** Bak de poffertjes 1 tot 2 minuten tot de onderkant mooi goudbruin is en de bovenkant bijna droog ziet.
- 7.** Keer de poffertjes met een houten prikker of een vork en bak de andere kant nog 1 minuut goudbruin.
- 8.** Serveer meteen op een warm bord, leg er een klontje roomboter op en bestrooi royaal met poedersuiker.

Tip

Zorg ervoor dat de melk echt lauw is, rond 37 graden Celsius, zodat de gist optimaal kan werken. Te warme melk doodt de gist en te koude melk vertraagt de werking sterk.

Lekker met

Extra roomboter en poedersuiker aan tafel

Dranktip

Een kop warme chocolademelk of een glas appelcider past hier perfect bij.