

Hallo alle zusammen, probiert Mal "Pfannkuchen Mal anders, die heißen Popovers, oder deutsche Name "Pfitzauf (also Pfützen die aufgehen)".

Dazu brauchen wir : den

Teig, die Zutaten sollen

Zimmertemperatur haben und eine Muffinform.

Zutaten:

120 g Mehl

190 ml Milch, 1/2 TL Salz, 2 Eier und 6 TL Öl (Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

1. Wir bereiten den Teig wie für Pfannkuchen
2. Die Muffinform wird mit dem Öl eingepinselt
3. Der Ofen wird auf 220 Grad vorgeheizt und die Muffinform kurz in den Backofen geben
4. Dann zügig die Masse in die Muffinform verteilen(ca Hälfte voll) und dann in den heißen Backofen geben.
5. Jetzt heißt es: für die nächsten 25-30 Minuten nicht die Ofentür öffnen, sonst fallen die Popovers in sich zusammen 😱😱
6. Wenn die Backzeit vorbei, sind die kleine Popovers fertig und sollten sofort serviert werden.
7. Sie schmecken gut mit Puderzucker, Konfitüre, Kräuterquark oder einfach so aufs Hand oder zum Picknick.

Viel Spaß beim nachmachen, LG Katharina MookHallo alle zusammen, probiert Mal "Pfannkuchen Mal anders, die heißen Popovers, oder deutsche Name "Pfitzauf (also Pfützen die aufgehen)".

Dazu brauchen wir : den

Teig, die Zutaten sollen

Zimmertemperatur haben und eine Muffinform.

Zutaten:

120 g Mehl

190 ml Milch, 1/2 TL Salz, 2 Eier und 6 TL Öl (Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

1. Wir bereiten den Teig wie für Pfannkuchen
2. Die Muffinform wird mit dem Öl eingepinselt
3. Der Ofen wird auf 220 Grad vorgeheizt und die Muffinform kurz in den Backofen geben
4. Dann zügig die Masse in die Muffinform verteilen(ca Hälfte voll) und dann in den heißen Backofen geben.

5. Jetzt heißt es: für die nächsten 25-30 Minuten nicht die Ofentür öffnen, sonst fallen die Popovers in sich zusammen 😱😱

6. Wenn die Backzeit vorbei, sind die kleine Popovers fertig und sollten sofort serviert werden.

7. Sie schmecken gut mit Puderzucker, Konfitüre, Kräuterquark oder einfach so aufs Hand oder zum Picknick.

Viel Spaß beim nachmachen, LG Katharina Mook