

Poffertjes mit gebackenen Pflaumen

Arbeitszeit: 25 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Wartezeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	14 g
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	14 g
Brennwert	602 kcal / 2.517 kJ

Zutaten für 4 Portionen:

Poffertjes:

- 30 g Butaris Butterschmalz
- 1 Packung Trockenhefe
- 35 g Zucker
- 370 ml Milch
- 125 g Weizenmehl
- 125 g Buchweizen-Vollkornmehl
- ¼ TL Salz
- 1 Ei (Größe M)
- Puderzucker

Pflaumen:

- 2 Bio-Saftorangen
- 650 g Pflaumen
- 6 EL Ahornsirup
- ½ TL gemahlene Vanille
- ½ TL Zimt
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für die Poffertjes Butaris Butterschmalz schmelzen und abkühlen lassen. Hefe und Zucker in der Milch auflösen. Mehle und Salz zugeben. Ei und Butterschmalz mit dem Handmixer einrühren bis der Teig glatt und noch recht flüssig ist. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.



Schritt 2/4

Für die Pflaumen Orangenschale abreiben und auspressen. Pflaumen halbieren und Kern entfernen. Orangensaft, Ahornsirup, Vanille, Zimt und Muskatnuss mit den Pflaumen in einer Auflaufform vermengen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten backen.

Schritt 3/4

Poffertjes-Pfanne mit Butaris Butterschmalz fetten und vorheizen. Teig in die Mulden füllen. Nach ca. 5 Minuten, sobald sich am Rand Blasen bilden, wenden. Weitere 5 Minuten fertigbacken, bis sie goldgelb sind.

Schritt 4/4

Fertige Poffertjes auf Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit den gebackenen Pflaumen servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by von_januar_bis_dezember) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.