



# Korenmolen “De Oude Molen”



## Oude molense Poffertjes

*(ongeveer 100 stuks)*

### *Benodigdheden:*

- Zakje Poffertjesmix
- Zakje bijgesloten droge gist.
- 25 gr boter.
- 1 ei.
- +/- 400 ml melk.
- Poedersuiker

### *Bereidingswijze:*

*Zet een steelpannetje op een laag vuurtje en smelt daarin rustig 25 gr. boter. Meng de poffertjesmix met de gist in een beslagkom en maak een kuiltje in het meel. Giet daarin de gesmolten boter en voeg het ei toe. Giet het grootste deel van de melk erbij en roer dit met een mixer tot een redelijk dik beslag, ongeveer karnemelkdikte. Voeg dus zoveel melk toe als nodig is.!!*

*Zet de beslagkom onder een warme vochtige theedoek bij kamertemperatuur een uur aan de kant zodat het beslag kan rijzen, of in een voorverwarmde oven van +/- 40 graden.*

### *De Poffertjes bakken:*

*Giet je beslag in een spuitfles.(handig in gebruik). Zet de poffertjespan op het vuur, doe een klontje boter in de pan en smeer dit, als het smelt, met kwastje over alle kuiltjes van de pan. Spuit de kuiltjes voor driekwart vol, draai de poffertjes om, het beslag moet nog een beetje nat zijn aan de bovenkant van je poffertje. Omdraaien kan met een vork of een sateprikker. !!*

### *Opdiene:*

*Als er een lading poffertjes klaar is, verdeel je deze over de borden, doe een klein beetje boter op het bord en bestrooi de poffertjes royaal met een poedersuiker.*