Popovers ???

Die Popovers sind ein luftiges Eierteig-Gebäck, dass beim Backen ordentlich über dem Formrand aufpufft ? und sie sind mal eine willkommene Abwechslung zum Frühstück. Da sie relativ nüchtern zubereitet werden, eignen sie sich wunderbar für den herzhaften Genuss als auch natürlich zu Honig, Konfitüre oder Nutella ?

Ich liebe dieses kleine Gebäck, vor allem wenn es noch schön warm ist, also frisch aus dem Ofen kommt.

Am besten gelingen die Popovers in einer speziellen Form, die es im Handel zu kaufen gibt. Natürlich kann man sie aber auch in einer Muffinform zuzubreiten. Dann puffen sie allerdings nicht so hoch auf.

Entscheidend für ein gutes Gelingen ist eine hohe Anfangstemperatur im Ofen. Ansonsten ist es ein recht simples Rezept und wirklich leicht in der Zubereitung ? der Teig kann auch am Abend schon vorbereitet werden, und in den Kühlschrank wandern. Am Morgen dann aber bitte nochmal für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Zutaten – 6 Stück

2 Eier

240 ml Vollmilch

140 g Mehl

15 g geschmolzene Butter

1 Prise Salz

3 Tl Pflanzenöl für die Form

Zubereitung

– Eier und Milch mit einem elektrischen Standmixer glattrühren

– Mehl, geschmolzene Butter und Salz dazugeben und ca. 1 Minute schaumig rühren

– bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen

– jeweis 1/2 Tl Öl in die Form geben. Kein einfetten nötig

– Form in die unterste Schiene des Backofens stellen und auf 230 ° C ober/ unter Hitze vorheizen

– den Teig in ein Gefäß mit Ausguss umfüllen

– die heiße Form aus dem Ofen nehmen (Tür unbedingt wieder schließen) und den Teig rasch in die Vertiefungen verteilen. Schnell wieder in den heißen Ofen damit und 20 Minuten backen. **Ofentür auf keinen Fall öffnen**

– bei einer Muffinform bitte darauf achten, dass die Form nur halbvoll ist, sonst läuft eventuell der Teig über

– Temperatur auf 175 °C reduzieren und weiterbacken bis die Popovers goldbraun sind – ca. 15-18 Minuten

– vorsichtig auf ein Gitter stürzen und 2 Minuten abkühlen lassen

So und jetzt mit Butter, Konfitüre oder Nutella genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus

LG Tina ❤

–