



## Poffertjes met poedersuiker

*Kleine luchtige minipannenkoekjes op basis van boekweit- en tarwebloem met gist. Warm geserveerd met een klontje boter en veel poedersuiker.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

125 g tarwebloem  
125 g boekweitmeel  
7 g gedroogde gist  
300 ml lauwe melk  
1 ei  
1 snuf zout  
1 el suiker  
50 g boter (om te bakken)  
poedersuiker om te bestrooien

## Bereidingswijze

---

1. Meng de tarwebloem, boekweitmeel, gist, suiker en zout in een kom.
2. Klop de lauwe melk en het ei erdoor tot een glad beslag zonder klontjes.
3. Dek af en laat het beslag 1 uur rijzen op een warme plek tot het bubbelt.
4. Verwarm een poffertjespan en vet de holtes in met een beetje boter.
5. Vul elke holte voor driekwart met beslag en bak 1 tot 2 min tot de onderkant goudbruin is.
6. Keer de poffertjes met een vork of prikker en bak de andere kant kort.
7. Stapel op een bord, leg er een klontje boter op en bestrooi royaal met poedersuiker.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)