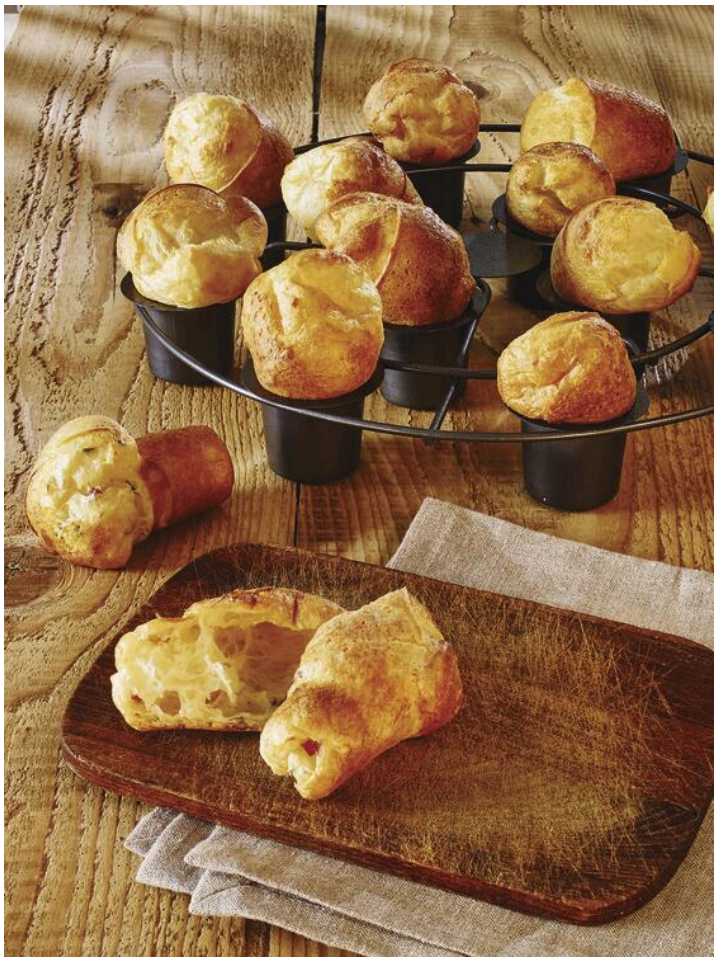
Rezept PopOvers

Anleitung Nr. 1274

Schwierigkeitsgrad: Einsteiger



Die PopOvers sind ein neuer Backtrend aus den USA. Das luftige Eiergebäck, das in etwa dem englischen Yorkshire-Pudding entspricht, pufft beim Backen über den Förmchen-Rand und verdankt dieser Tatsache seinen Namen. Ob als köstliche Süßspeise oder herzhaft mit Käse bzw. Lieblingskräutern - PopOvers sind schnell gemacht und können nach Belieben genossen werden.

Und so einfach geht's:

Zutaten für 8 große oder 12 Mini-PopOvers:

- 1 Glas Mehl
- 1 Glas Milch (am besten warm)
- 3 Eier
- 1 /4 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel zerlassene Butter
- Öl zum Einfetten der Förmchen

Achtung: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Zubereitung:

1. Um das optimale Backergebnis zu erhalten benutzen Sie am besten eine PopOver-Backform - auf die Art und Weise hat das Gebäck genug Platz, um richtig aufzugehen. Bevor Sie mit der Zubereitung anfangen, fetten Sie die Näpfchen der PopOver-Backform ein. Heizen Sie den Backofen auf 220 °C vor. Stellen Sie die PopOver-Form auf ein Blech und heizen Sie diese im Backofen ebenfalls einige Minuten vor.

2. Die Eier zusammen mit Milch und zerlassener Butter in eine Schüssel oder einen hohen Rührbecher geben und mit dem Handrührgerät glattrühren. Mehl und Salz hinzufügen und ca. 2 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, sodass Luftbläschen entstehen. Den Teig bei Zimmertemperatur 20 -30 Minuten ruhen lassen.

3. Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen, die Backofentür sofort wieder schließen und den fertigen Teig rasch auf die Näpfchen verteilen. Dabei darauf achten, dass die Näpfchen nur bis zur Hälfte bzw. 2/3 ihrer Höhe gefüllt sind. Die PopOvers sollten von Anfang an bei hoher Temperatur gebacken werden, damit sie schnell aufgehen. Achten Sie deshalb darauf, dass der Teig schnell in die Förmchen gelangt und die Backofentür bei Reinschieben der gefüllten Form möglichst kurz auf ist.

4. Das Blech schnell in den Backofen stellen und 10 - 15 Minuten backen, ohne dabei die Ofentür aufzumachen. Anschließend die Temperatur auf 175 °C reduzieren und weitere 10 Minuten backen, bis die PopOvers eine goldene Farben haben.
Die fertigen PopOvers vorsichtig aus den Förmchen lösen, kurz abkühlen lassen und mit Butter, Marmelade etc. genießen. Guten Appetit!

Tipp:
Am besten schmecken die PopOvers noch warm aus dem Backofen. Man kann sie als Frühstück mit Butter und Marmelade servieren oder als Süßspeise genießen: mit Puderzucker, Zimt und / oder Rosinen. Wer etwas Neues ausprobieren möchte, kann die PopOvers auch füllen.

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
720458	Beutelverschlüsse, 25 Stück	1
720077	Zellglas-Beutel, transparent, 50 Stück	1