

Eierlikör-Poffertjes

Ein Rezept nicht nur für den Adventskaffee. Durch die handliche Größe kann man diese Leckerei auch wunderbar zwischendurch kosten und es fällt nicht einmal auf...

Die Poffertjes sind mit Backmatten bzw. Pralinenformen aus Silikon gebacken. Gerade in der Vorweihnachtszeit erhält man sie in vielen Formen. Achtet auf eine gute Qualität, manche Hersteller sparen sich das Tempern. Dabei werden eventuelle schädliche Rückstände durch große Hitze entfernt. Seid ihr euch nicht sicher, ist das auch zu Hause problemlos möglich: Matten bzw. Formen spülen, abtrocknen und im Backofen bei 200° für ca. 4 Stunden erhitzen. Danach sind sie bedenkenlos einsetzbar.

Nach dem Rezept könnt ihr natürlich auch Muffins oder einen Eierlikör-Kuchen backen. Dafür werden die Mengenangaben einfach verdoppelt, die Backzeit variiert dann jedoch - für einen Kuchen solltet ihr mit ca. 50-60 Minuten rechnen.

Zutaten:

125g Butter
125 g Zucker
2 -3 Eier
1/ 2 Päckchen Backpulver
250g Mehl
125 ml (150 ml) Eierlikör je nach Geschmack

Zubereitung:

Backofen auf 180° Unter-Oberhitze oder 150° Heißluft vorheizen. Ich bevorzuge Heißluft, dann kann man auch mehrere Matten/ Formen gleichzeitig backen.

Butter, Zucker und Eier mit dem Rührgerät schaumig schlagen, Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unterrühren. Der Teig wird gleichmäßiger, wenn das Mehl gesiebt wird. Zum Schluss die gewünschte Menge Eierlikör unterrühren und den Teig einige Minuten ruhen lassen.

Die Matten auf ein Backblech legen und mit einem Silikonschaber oder einer Quetschflasche den Teig in die Formen füllen und backen. Bei Ober- Unterhitze in die Mitte des Backofens schieben, bei Umluft können mehrere Ebenen gleichzeitig gebacken werden.

Da jeder Ofen anders heizt, immer mal ein Auge darauf haben, eventuell auch die Temperatur etwas runter stellen. Im Schnitt sind die Poffertjes nach 20-30 Minuten fertig gebacken. Einfach immer mal eins herausfischen und probieren. Mit mehr Eierlikör verlängert sich die Backzeit, dann sollte auch gleichzeitig die Temperatur etwas niedriger eingestellt werden, damit die Poffertjes oben nicht verbrennen.

Nach Ende der Backzeit Poffertjes auskühlen lassen, dabei werden sie auch fest. Anschließend aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und genießen.