



Regenboog poffertjes

2 personen

🕒 10 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 60 g bloem
- 🍷 60 g boekweitmeel
- 🍷 ½ zakje bakpoeder (8 gram)
- 🍷 120 ml (plantaardige) melk
- 🍷 120 ml spa rood
- 🍷 1 el suiker of andere zoetstof
- 🍷 (vegan) boter/plantenmargarine (om mee te bakken)
- 🍷 kleurstoffen

serveer met

- 🍷 klontje (vegan) boter, gesmolten
- 🍷 lekker veel poedersuiker

MATERIAAL: poffertjespan, handmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Mix alle ingrediënten met een handmixer tot een glad beslag.
2. Laat het beslag 5 minuten rusten, zodat de bakpoeder zijn werk gaat doen.
3. Het beslag zal gaan borrelen.
4. Voor regenboog poffertjes verdeel het beslag over 6 kopjes en kleur elk kopje een kleur van de regenboog.
5. Je kunt oranje, groen en paars maken met rood, geel en blauw.
6. Zet je poffertjespan op het vuur, of zet je tosti-ijzer met poffertjesplaten aan.
7. Bestrijk de poffertjes doppen met boter.
8. Zorg dat je poffertjespan goed heet is.
9. Poffertjes beslag gieten gaat het makkelijkst met een knijpfles, maar omdat we het beslag hebben verdeelt, is het sneller om het beslag met de kopjes (en een lepeltje) in de doppen te gieten.
10. Vul de doppen tot maximaal 90%.
11. Bak de poffertjes een paar minuutjes per kant.
12. Als er bubbeltjes boven op de poffertjes ontstaan is het poffertje klaar om omgedraaid te worden.
13. Gebruik hiervoor een vork of satéstokje.
14. Met een tosti-ijzer hoeft dit natuurlijk niet.
15. De poffertjes moeten net gaar zijn, maar nog niet te droog gebakken.
16. Bak de poffertjes per kleur.
17. Serveer de poffertjes met (gesmolten) boter en poedersuiker.

Recept: vegarecepten.com

