



GRONINGER POFFERT

Boodschappen lijstje

- 1 ei
- 400 cc lauw water of melk

Inhoud pakket

- 500 gr Groninger Poffert mix
- Verse gist
- 250 gr Krenten, rozijnen en een beetje citroen

Wat moet er in uw keukenkast staan of leent u van de buren?

- Pofferttrommel of tulbandvorm
- Beslagkom
- Pollepel
- Oven of gasfornuis

Traditioneel wordt de Groninger Poffert gaar gekookt in een Poffertpan. Beschikt u niet over een dergelijke pan, dan is het ook mogelijk om de Poffert te bereiden in de oven.

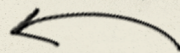


AAN DE SLAG

1. Los de verse gist op in het lauwe water of de melk
2. Doe de 500 gr Groninger Poffert mix in de beslagkom
3. Voeg het ei toe
4. Voeg het lauwe water of de melk met de opgeloste verse gist toe
5. Roer alles goed door elkaar tot een gladde mix ontstaat
6. Voeg de 250 gr krenten, rozijnen en citroen toe aan het beslag



IN DE POFFERTPAN



7. Giet de grote ovenpan halfvol met water en breng het water aan de kook
8. Giet het beslag in de Poffertpan
9. Sluit de Poffertpan goed af
10. Stop de Poffertpan in de grote ovenpan met het kokende water
11. Zorg ervoor dat er geen water of stoom in de Poffertpan kan komen en sluit de ovenpan af met een deksel (sluit de ovenpan desnoods extra af met een (thee)doek zodat de hitte goed in de pan blijft)
12. Laat de Groninger Poffert in ongeveer twee uur gaar koken.
Let op: Zorg ervoor dat de ovenpan niet droog kookt, zet het vuur dus niet te hoog. Het water hoeft enkel rustig te koken.
13. Serveer de Groninger Poffert met de bijgevoegde serveertips

IN DE OVEN

7. Laat het beslag ongeveer een half uur rijzen
8. Verwarm de oven op 180 graden Celcius
9. Stop het beslag in de ovenbestendige tulbandvorm
10. Als de oven voorverwarmt is, plaats de tulbandvorm in de oven en laat de Groninger Poffert ongeveer een uur bakken
11. Serveer de Groninger Poffert met de bijgevoegde serveertips