

REZEPT-SAMMLUNG

Förtchen

Zutaten für 4 Portion(en):

5 Eier
250g Mehl
½ l Milch
1-2 EL Zucker
1 EL Butter
1 Prise Salz
Margarine zum Backen
Zucker zum wälzen
!!!Förtchen-Pfanne!!!

Zubereitung:

Die Eier werden getrennt. Die gelben Eidotter in eine Schüssel geben, das Eiweiß in eine Rührschüssel geben.

Das Mehl zu den Eidottern in die Schüssel geben. Milch, Zucker, Butter und Salz kommen dazu...und immer tüchtig rühren.

Jetzt wird das Eiweiß geschlagen und untergehoben.

In jedes Loch der Pfanne kommt etwas Fett. Die Pfanne wird heiß gemacht. Die Löcher werden zur Hälfte mit Teig gefüllt. Mit einer Gabel werden die Förtchen nach ein bis zwei Minuten umgedreht. Sie müssen noch zwei bis vier Minuten gebacken werden. Sie können immer wieder umgedreht werden.

Die Förtchen in Zucker wenden und warm genießen!

Arbeitszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: keine

REZEPT-SAMMLUNG

Warum heißen Förtchen Förtchen und nicht Pfortchen?

Eigentlich – ja, eigentlich müssten sie Fertjen heißen, zumal diese Bezeichnung aller Wahrscheinlichkeit nach vom holländischen Begriff „Poffertjes“ abgeleitet ist, und Poffertjes sind ja vielen bereits bekannt. Poffertjes – Fertjes – Förtjen (so heißen sie in Hamburg, sogar mit Apfelstückchen drinnen) – Förtchen.

- Guten Appetit -