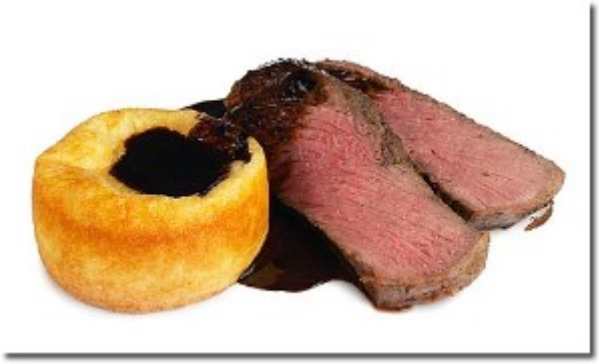
Yorkshire Pudding

Kategorien:	figürliches Backen, Ofengerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

30 g Butterschmalz
120 g Mehl
1/2 TL Salz
1 Ei
6 EL kaltes Wasser
100 ml Liter Milch

Zubereitung

Yorkshire Pudding als Beilage zu Roastbeef oder Braten mit Sauce reichen.
Ofen auf 210° vorheizen.
Butterschmalz in kleine Pastetenformen oder ein Muffinblech verteilen.
Etwa 5 Minuten im Ofen erhitzen, bis das Butterschmalz fast zu rauchen anfängt.
Das ist wichtig, damit der Yorkshire Pudding aufgeht.
Inzwischen den Teig anrühren. Mehl mit Salz mischen.
Ei mit kaltem Wasser verquirlen und zum Mehl geben.
100 ml Milch leicht erwärmen und unter den Teig rühren.
Förmchen sehr vorsichtig aus dem Ofen nehmen und Teig möglichst gleichmäßig verteilen.
Sofort auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten backen, bis der Yorkshire Pudding sichtbar aufgegangen ist und eine leicht bräunliche Kruste bekommt. Yorkshire Pudding auf vorgewärmte Teller stürzen.