

Drentse Bolbuisjes

Poffertjes ook wel Poffend, Broeders en Bolbuisjes genoemd.

Het verhaal

Poffertjes zijn van oorsprong een Frans gerecht, de oorsprong gaat terug tot de Franse Revolutie (poffertjes zijn ontwikkeld door de Franse Kloosterbroeders). Eind van de 18^e eeuw is het ook hier in Holland tot een echte specialiteit geworden. Poffertjes, een soort kleine pannenkoekjes, zijn gezond omdat het beslag deels van boekweit wordt gemaakt.

Ingrediënten

- 100 gram bloem
- 150 gram boekweitmeel
- zout
- 350 ml. (volle)melk
- 25 gram verse gist of 7 gram gedroogde gist
- 2 eieren
- (room)boter
- bruine basterdsuiker
- (optie: poedersuiker)
- (optie: stroop)
- (optie: geraspte kokos)

Bereidingswijze

- Splits de eieren, eidooiers en eiwit apart bewaren;
- Los de gist op in lauw melk;
- Voeg de rest van de melk, eidooiers en het zout er bij;
- Voeg al roerend het afgekoelde suiker-ei water beetje bij beetje bij de gezeefde bloem;
- De eiwitten stijfkloppen;
- Voeg boekweitmeel en stijf geklopte eiwitten bij de bloem goed roeren tot een glad geheel;
- Laat 1 uur rijzen (afgedekt met een vochtige doek op een warme plaats);
- Vet voorverwarmde poffertjes pan met boter in, en vul de holten van de pan driekwart met beslag;
- De bolbuisjes aan de bovenkant droog bakken, met een vork keren en de andere kant goudbruin bakken.

Serveertip

- Serveer de warme bolbuisjes op een bord, doe er een klontje boter erbij, en bestrooi het met basterdsuiker. Maar het smaakt ook goed met poedersuiker of stroop of gerapte kokos.