

Rezept PopOvers

Instructies Nee. 1274

Moeilijkheidsgraad: Beginners 🍴🍴🍴🍴



De PopOvers zijn een nieuwe baktrend uit de VS. Het luchtige eiergebak, dat ongeveer overeenkomt met de Engelse Yorkshire-pudding, wordt tijdens het bakken over de rand van de vorm heen gepoept en dankt zijn naam aan dit feit. Of het nu gaat om een heerlijk dessert of hartig met kaas of favoriete kruiden - PopOvers zijn snel gemaakt en kunnen naar believen worden genoten

En zo simpel is het:

Ingrediënten voor 8 grote of 12 mini PopOvers

- 1 glas bloem
- 1 glas melk (bij voorkeur warm)
- 3 eieren
- 1 /4 theelepel zout
- 1 eetlepel gesmolten boter
- Olie voor het smeren van de mallen

Let op: Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Vorbereitung

1. Voor het beste bakresultaat kunt u het beste een PopOver-Bakvorm gebruiken - op deze manier heeft het gebak genoeg ruimte om goed te kunnen rijzen. Voordat u begint met de bereiding, moet u de schotels van de PopOver-Bakvorm invetten. Verwarm de oven voor op 220 °C. Plaats de PopOver vorm op een dienblad en verwarm deze enkele minuten voor in de oven.

2. Doe de eieren samen met de melk en gesmolten boter in een kom of hoge mengkom en roer met een handmixer tot een gladde massa, voeg bloem en zout toe en klop gedurende ongeveer 2 minuten op de hoogste stand tot het schuimt, waardoor er luchtbelllen ontstaan. Laat het deeg op kamertemperatuur rusten gedurende 20-30 minuten.

3. Haal de hete bakplaat uit de oven, sluit de ovendeur onmiddellijk en verdeel het afgewerkte deeg snel over de kopjes. Zorg ervoor dat de kommen slechts tot de helft of 2/3 van hun hoogte gevuld zijn. De PopOvers moeten vanaf het begin op hoge temperatuur worden gebakken om ervoor te zorgen dat ze snel rijzen, dus zorg ervoor dat het deeg snel in de vormen komt en dat de ovendeur zo kort mogelijk open is als de gevulde vorm wordt ingeduwd.

4. Zet de bakplaat snel in de oven en bak deze 10 - 15 minuten zonder de ovendeur te openen. Verlaag vervolgens de temperatuur tot 175°C en bak nog 10 minuten tot de PopOvers een gouden kleur hebben.

Haal de afgewerkte PopOvers voorzichtig uit de vormpjes, laat ze even afkoelen en geniet ervan met boter, jam enz. Bon appetite!

Tip

De PopOvers smaken het best nog warm uit de oven. U kunt ze als ontbijt met boter en jam serveren of als dessert: met poedersuiker, Kaneel en/of rozijnen. Wie iets nieuws wil proberen, kan ook de PopOvers vullen.

Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid
720458	Zaksluitingen, 25 stuks	1
720077	Cellofaanzakken, transparant, 50 stuks	1