

WÜRZIGES PILZ-POFFERTJES (KREPPEL)



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Pilzmischung 450g



Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

4 

- 400 ml lauwarme Milch
- 2 Eier
- 250 g Patentmehl
- 100 g Heidelbeeren
- 100 g Roquefort
- 50 g Bresc Mushroom mix (Pilz-Mix)
- 50 g Walnüsse
- 5 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)

ZUBEREITUNG

Das Backmehl mit der Milch, dem schwarzen Knoblauchpüree, den Eiern und dem Pilz-Mix zu einem glatten Teig verrühren. Die Poffertjes goldbraun backen und 6 Poffertjes auf einen Spieß stechen. Den Spieß auf einem Einwegartikel servieren und mit den Heidelbeeren, zerbröckeltem Roquefort und gehackten Walnüssen garnieren.