Würziges Pilz-Poffertjes (Kreppel)



Zutaten

10

- 1000 ml lauwarme Milch
- 5 Eier
- 625 g Patentmehl
- 250 g Heidelbeeren
- 250 g Roquefort
- 125 g Bresc Mushroom mix (Pilz-Mix)
- 125 g Walnüsse
- 13 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.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Pilzmischung 450g



Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000