



Die englische Küche wird in Deutschland nicht so sehr geschätzt. Aber es gibt durchaus Berührungspunkte mit unseren Thüringer Essgewohnheiten. Viel Soße auf dem Teller mögen wir! Und wenn es zum Aufessen mal kein Kloß sein soll, passt Yorkshire-Pudding hervorragend zum Aufsaugen der köstlichen Bratensäfte.

Yorkshire-Pudding

Zutaten 6 Portionen

130 g Weizenmehl (Type 405)
 2 Eier Gr. M
 1/4 TL Salz
 1 Prise Pfeffer
 1 Prise Muskatnuss
 200 ml Milch
 6 EL neutrales Öl

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit der Gabel verquirlen.

Da hinein das Mehl sieben und dann die Milch unterrühren. Den Teig für 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Muffinblech jeweils 1 EL Öl in eine Mulde geben und mit einem Pinsel sorgfältig verteilen.

Das Blech im Ofen heiß werden lassen. Den Teig in die heißen Mulden gießen, bis diese zur Hälfte gefüllt sind. Sehr zügig zurück in den Ofen stellen.

Für 15-20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

Wichtig: Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen!

