



GRONINGSE POFFERT

Een recept voor een Groningse lekkernij: Groningse Poffer! Poffert is een op en top streekgerecht 'uut Grunn'. Het laat zich het beste omschrijven als een nostalgische kruising tussen cake en brood en is onmiddellijk te herkennen aan haar tulbandvorm. Er zijn verschillende varianten. Hieronder een Poffert met appel en spek. Bron: 24Kitchen.



Vorbereiden: 120 minuten Bereiding: 2 uur au bain-marie.

Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 125 gram spekblokjes
- 2 appels
- 320 gram plakjes ontbijtspek
- 500 gram Lelie's tarwebloem
- 15 gram bakpoeder
- 500 ml melk
- 3 eieren
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 mespuntje zout

Ingrediëntenlijst (karamelsaus)

- 200 gram kristalsuiker
- 125 ml water
- 50 gram koude boter

Extra nodig

- boter om in te vetten
- poffertpan
- keukenpapier
- grote kookpan (groot genoeg om de poffertpan in te plaatsen)
- koekenpan



Bereiding

- Bak de spekblokjes en laat deze uitlekken.
- Schil en snijd de appels in blokjes van circa 5 millimeter.
- Bekleed de ingevette poffertpan met de plakjes ontbijtspek.
- Zeef Lelie's tarwebloem boven een mengkom en roer het samen met het bakpoeder, de melk, de eieren, kaneelpoeder en het zout tot een glad beslag.
- Roer de spekblokjes en de blokjes appel door het beslag. Schenk het beslag in de poffertpan.
- Breng water aan de kook in een grote pan.
- Plaats de poffertpan in de pan zodat hij tot driekwart onder water staat.
- Kook de poffert in circa 2 uur au bain-marie gaar.

Karamelsaus

- Karamelliseer de suiker beetje bij beetje in een pan. Voeg opnieuw suiker toe zodra de suiker gekaramelliseerd is.
- Blus af met water en laat koken tot de karamel opgelost is.
- Haal de pan van het vuur en roer de boter door de karamelsaus.
- Keer de poffert om op een schaal en serveer met de karamelsaus.