Popovers mit Vanillepudding

Keine Schönheiten, aber unfassbar lecker!

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Vanillepudding

- ½ P. Vanillepudding
- 250 ml Milch
- 2 EL Zucker

Für den Teig

- 2 EL Butter

2 Eier
250 ml Milch
1 EL Zucker
1 TL Vanille-Extrakt (alternativ 1 P. Vanillezucker)
1 Prise Salz
125 g Mehl

Außerdem

Je 1 TL Öl zum Auspinseln der Muffin- oder Popover-Backform
Puderzucker zum Bestreuen
Marmelade nach Wunsch

ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Vanillepudding zubereiten. Dazu das Puddingpulver mit 3 EL Milch und dem Zucker in einem Schälchen glattrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren mindestens eine Minute weiterköcheln lassen. Den Pudding in eine Schale (oder tiefen Teller) umfüllen und sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Zur Weiterverarbeitung sollte der Pudding lauwarm sein.
2. Die Mulden eines Muffinblechs (oder einer Popover-Backform) mit je 1 TL Öl auspinseln. Die Backform in den Ofen stellen. Den Backofen mit Backform auf Ober-/Unterhitze 225 °C vorheizen.
3. Für den Teig die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Anschließend zusammen mit den Eiern, der Milch, Zucker, Vanille und Salz kurz verrühren.
4. Das Mehl dazugeben und nur solange rühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
5. Die Backform aus dem Ofen nehmen und den Teig gleichmäßig auf die Mulden verteilen. Je 1 Teelöffel Vanillepudding darauf geben und die Backform wieder in den Ofen stellen.
6. Backzeit bei 225°C ungefähr 15 Minuten, danach bei 175 °C ca. 15 Minuten

fertigbacken. Die Backofentür muss während der gesamten Backzeit geschlossen bleiben!
7. Nach der Backzeit die Popovers in der Backform zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stellen.
8. Anschließend die Popovers aus den Mulden entfernen und mit Puderzucker bestreuen.
9. Eine kleine Schüssel mit der Lieblingsmarmelade dazu reichen.