

Groningse poffert

Ingrediënten:

500 gr zelfrijzend bakmeel



200 gr witte basterdsuiker

2 zakjes vanillesuiker

125 gr krenten

125 gr rozijnen

3 à 4 appels

3 grote eieren

snuifje zout

Voor de variatie kun je eventueel nootjes of ander fruit zoals abrikoos of mango toevoegen.

Bereidingswijze:

1. Laat de krenten en rozijnen in lauwwarm water een half uur weken, laat ze daarna goed uitlekken en bewaar het weekvocht! (een ruim glas vol, ongeveer 250 ml).
2. Schil de appels en snij ze in kleine stukjes. Zeef de suiker in een grote kom en voeg daar het zout en de vanillesuiker bij. Voeg daarbij de eieren

(kamertemperatuur) en het weekvocht van de krenten en rozijnen. Dit moet je heel goed mixen met de mixer.

3. Nu het zelfrijzend bakmeel over het eimengsel zeven en met een houten lepel losjes er door roeren (doe dit beslist niet met de mixer!).

4. De stukjes appel en de krenten en rozijnen kunnen nu ook worden toegevoegd. Het poffertbeslag moet nu gemakkelijk van de lepel lopen, zo niet dan wat water of melk toevoegen.

5. Dit hoor je nu in een pofferttrom te doen maar je kunt ook een tulbandvorm of rond bakblik gebruiken.

6. Zet hem ongeveer een uur in de oven op ongeveer 180 °C (ovenstand 4). Laat hem even afkoelen voor je hem uit de vorm schudt.

7. Snij hem in plakken. Lekker met boter en bruine basterdsuiker!