Yorkshire-Pudding

Das Rezept für den Yorkshire-Pudding kommt aus England. Die köstliche Beilage wird zu Fleischgerichten wie Steaks oder Roastbeef serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

150 ml	Milch
2 Stk.	Eier
130 g	Mehl
1 Prise	Salz
12 EL	neutrales Pflanzenöl
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Der **Yorkshire-Pudding** ist ein bekanntes Beilagen-Rezept aus der englischen Küche. Zuerst ein Muffinblech in den Backofen stellen und den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Milch mit Eier, Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren. Zirka eine Stunde quellen lassen.

3. Das Muffinblech vom Backofen nehmen, in 6 Mulden je 2 Esslöffel Öl geben. Im Ofen 3-4 Minuten erhitzen.

4. Den Teig in die Mulden füllen und auf mittlerer Schiene zirka 20 Minuten backen. Vom Muffinblech nehmen und als Beilage servieren.

Tipp