

Zutaten für 5 Personen:

100 g Mehl  
2 St. Eier  
100 ml Milch  
Salz  
Tafelöl

Herstellung:

1. Alle Zutaten zu einem leicht dickflüssigen Teig, Palatschinkenteig!?, verrühren.
2. Muffinform ca. 3 mm hoch mit Fett auffüllen und im Rohr erhitzen.
3. Die Masse 1/3 hoch in die heiße Form einfüllen und bei 200° C ca. 20 Minuten, bis die Puddings goldbraun sind, backen.
4. Achtung: die Ofentür darf während des Backens nicht mehr geöffnet werden.
5. Die Yorkshire Puddings herausnehmen, eventuell kurz auf etwas Küchentrepp entfetten und noch möglichst heiß servieren.

