

# Welsh crumpets – Walisische Crumpeten

---



Aus dem Land, wo angeblich das Essen nicht schmeckt, kommen diese wirklich leckeren Crumpets. Nachmachen lohnt sich. Und zur „Tea time“ ein Muß.

## Zutaten für 8 bis 10 Stück:

- ✚ 225 g Mehl
- ✚ ½ Teelöffel Salz
- ✚ 1 Teelöffel Trockenhefe
- ✚ 1 große Kartoffel
- ✚ 150 ml Milch
- ✚ 150 ml Wasser
- ✚ 1 Ei
- ✚ 1 Btl. Vanillezucker
- ✚ 1 Teelöffel Soda oder Backpulver
- ✚ Öl oder Butter für die Pfanne



Auf den Crumpets müssen sich kleine Löcher bilden

## Zubereitung:

Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben und vermischen. Wasser und Milch in einem Topf erwärmen (handwarm!!!). Das Ei zugeben, verrühren und in die Mehlmischung geben. Mit dem Schneebesen alles klumpenfrei verrühren und etwa eine Stunde abgedeckt gehen lassen.

Die Crumpets werden in einer Pfanne in Edelstahl-Metallringen bei mittlerer Hitze ausgebacken. Dazu den Teig etwa 1 cm hoch in den Ring geben. Wer keine Ringe\* besitzt kann die Crumpets auch frei formen. Wenn sich der Teig vom Rand gelöst hat, können die Ringe abgenommen werden. Den Crumpet wenden und fertig backen. Der Crumpet hat die richtige Konsistenz, wenn sich beim Ausbacken kleine Löcher bilden und der Teig nicht zu dunkel ist.

Die Crumpets können nach belieben serviert werden. Mit Puderzucker und Zitronenmarmelade, mit Pflaumenmus oder mit Zuckerrübensirup.

Dazu reicht man Tee oder Kaffee.

*Einfach lecker!*

\* Die Crumpetringe gibt es in gut sortierten Supermärkten im Fackelmann-Regal.