

WÜRZIGES PILZ-POFFERTJES (KREPPEL)



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Pilzmischung 450g



Bresc Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

10

- 1000 ml lauwarme Milch
- 5 Eier
- 625 g Patentmehl
- 250 g Heidelbeeren
- 250 g Roquefort
- 125 g Bresc Mushroom mix (Pilz-Mix)
- 125 g Walnüsse
- 13 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)

ZUBEREITUNG

Das Backmehl mit der Milch, dem schwarzen Knoblauchpüree, den Eiern und dem Pilz-Mix zu einem glatten Teig verrühren. Die Poffertjes goldbraun backen und 6 Poffertjes auf einen Spieß stechen. Den Spieß auf einem Einwegartikel servieren und mit den Heidelbeeren, zerbröckeltem Roquefort und gehackten Walnüssen garnieren.