# Yorkshire Pudding

*Zutaten für 6 Puddings*

| | |
|---|---|
| 4 Eier | mit |
| 150 g Mehl (Typ 405) | |
| 200 ml Milch | |
| etwas Muskat | und |
| ¼ TL Salz | gut verrühren und für 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. |
| | Muffinform mit 6 Mulden vorbereiten: |
| 1 TL neutrales Öl | in jede Mulde geben. Die Muffinform in den Backofen stellen und zusammen mit dem Backofen auf 220°C vorheizen. Form herausnehmen, den Teig auf die 6 Mulden verteilen, das Blech zurück in den Ofen schieben und 15-20 Minuten backen, bis die Puddings golden und kross sind.<br>Die Puddings aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Form lösen und sofort servieren, da sie sonst leicht zusammenfallen. |

Tipp: Wer den Teig etwas würziger mag, kann verschiedene Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano…), Bacon oder Parmesan zufügen - kommt ein wenig darauf an zu welchem Fleischgericht man die Puddings reicht..

Das passt dazu: Steak, Roastbeef und andere gebratene Fleischgerichte.