Rezept

Püfferkes

Ein Rezept von Püfferkes, am 28.04.2024

Zutaten

2	Eier (M)
1 Prise	Salz
250 g	Magerquark
1 TL	Backpulver
1 l	Pflanzenfett oder -öl zum Ausbacken
100 g	Zucker
200 ml	Milch
400 g	Mehl (Type 405)
100 g	Rosinen
75 g	Zucker zum Wälzen

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem zähen Teig verrühren.

2. Das Öl in einem hohen Topf erhitzen. Mit einem Holzlöffel prüfen, ob es heiß genug ist: Bilden sich am Löffelstiel kleine Bläschen, ist die Temperatur richtig (ca. 175°).

3. Nach und nach mit zwei Esslöffeln pflaumengroße Teignocken formen und portionsweise in das heiße Öl gleiten lassen. Die Püfferkes in je ca. 2 Min. goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

4. Den Zucker in einen tiefen Teller geben und die noch heißen Krapfen darin wälzen. Die Püfferkes am besten ganz frisch servieren.