

Rezept

# Püfferkes

Ein Rezept von Püfferkes, am 09.06.2026

## Zutaten

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