

Verschiedene Hausrezepte für die original Delbrücker Püfferkes

<p><u>Püfferkes mit roher Kartoffeln und Hefe</u></p> <p>Zutaten:</p> <ul style="list-style-type: none">1 Kg Mehl2 Pk Hefe5 rohe geriebene Kartoffeln1 gestr.Esslöffel Salz5 Esslöffel Zucker100 g Fett4 Eier1/8 l Sahne250 g Rosinenetwas Milch	<p>Zubereitung:</p> <p>Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung formen in welche die Hefe hineingebröckelt wird. Etwas Zucker, die geriebenen Kartoffeln und ein wenig lauwarme Milch mit der Hefe verrühren und das Ganze zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. Die Sahne leicht erwärmen und mit den Eiern, dem Zucker und dem Salz zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Den Teig schlagen (nicht rühren, SCHLAGEN), bis er Blasen wirft. Die Rosinen unterheben und die Masse nochmals für weitere 20 Minuten gehen lassen. Das Fett in der Pfanne erhitzen und die Püfferkes in Esslöffel kleine Teigplätzchen von beiden Seiten goldgelb backen.</p>
<p><u>Püfferkes mit Backpulver</u></p> <p>Zutaten:</p> <ul style="list-style-type: none">1 Kg Mehl6 Eier150 g Zucker375 g Rosinen1 Ltr. Milch2 Pk. Backpulver1 TL Salz1 Fl. Öl	<p>☺ Sehr Einfach und echt lecker ☺</p> <p>Zubereitung:</p> <p>Alle Zutaten miteinander verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Dann mit einem Esslöffel kleine Teigplätzchen in die Pfanne geben und von beiden Seiten langsam leicht braun backen.</p> <p>Anstatt Rosinen kann man auch Kirschen verwenden.</p>
<p><u>Püfferkes mit gekochten Kartoffeln</u></p> <ul style="list-style-type: none">250 g gekochte Kartoffeln250 g Mehl100 g Zucker3 Eier1 Pk. Backpulveretwas Milchetwas SalzRosinen nach Geschmack	<p>Zubereitung:</p> <p>Kartoffeln zerkleinern: Alle Zutaten miteinander verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Dann mit einem Esslöffel kleine Teigplätzchen in die Pfanne geben und von beiden Seiten langsam leicht braun backen.</p>
<p><u>Püfferkes mit Hefe</u></p> <ul style="list-style-type: none">500 g Mehl200 g Zucker2 Eier1 Pk. Trockenhefe½ Ltr Milch200 g Rosinen	<p>Zubereitung:</p> <p>Alle Zutaten miteinander verrühren. Im Backofen bei 50° C ca. 1 Stunde gehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Dann mit einem Esslöffel kleine Teigplätzchen in die Pfanne geben und von beiden Seiten langsam leicht braun backen.</p>
<p>Viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte wünscht der Heimatverein Delbrück e. V.</p>	