

# Neersener Püfferchen

---



## **Zutaten (60 Stück):**

2 Würfel frische Hefe  
1000 g Mehl  
1000 ml Sprudelwasser  
250 g Rosinen  
500 g Puderzucker  
2000 g Pflanzenfett (zum Ausbacken)

## **Zubereitung:**

Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde bröseln, das Sprudelwasser zugeben und die Mulde mit dem Mehl vom Rand bedecken. Alles zu einem leicht zähen Teig verrühren

Die Schüssel mit einem Handtuch abdecken und 1,5 - 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Dann das Palmfett in einem gusseisernen Topf erhitzen.

Wenn das Fett heiss genug ist und an einem Holzlöffelstiel Blasen bildet, kann der Püfferchenteig esslöffelweise hineingegeben und ausgebacken werden. Die Püfferchen sind fertig, wenn sie eine dunkelbraune Farbe angenommen haben und eine fluffige Konsistenz besitzen.

## Ein Rezept von [www.SCHMAUSE-blog.de](http://www.SCHMAUSE-blog.de)

Den Puderzucker in eine große, separate Schüssel sieben und die Püfferchen noch heiss direkt darin wälzen bis sie rundherum bedeckt sind.

### **Hinweis:**

Die Püfferchen schmecken warm am besten. Am nächsten Tag sind sie zwar saftiger, aber auch zäher.

***Nährwertangaben: 146 kcal p.P., 48 g KH p.P.***