



## Pufferchen

### Für 4 Personen

750 - 800 g mehlig  
kochende Kartoffeln

1/4 l Milch  
40 g frische Hefe  
2 EL Zucker  
400 g Mehl (Typ 405)

5 Eier  
1 EL Salz  
100 g feine  
Haferflocken

evtl. 1 Tasse Rosinen  
in den fertigen Teig  
geben

Kartoffeln fein raspeln, ausdrücken, Wasser ablaufen lassen, die Stärke wieder herein geben.

Für den Hefeansatz die Milch lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröseln, Zucker und die Hälfte des Mehls zugeben und verrühren bis es sämig ist. Den Hefeansatz 20 Minuten gehen lassen.

In einer großen Schüssel Eier und Salz verquirlen, die ausgedrückte Kartoffelmasse hineingeben, Mehl, Haferflocken und Hefeansatz darauf geben, gut verrühren bis alle Mehlnecker aufgelöst sind. Die Schüssel abdecken, warm stellen und 2 Stunden ruhen lassen. Der Teig verdoppelt sich in dieser Zeit. Öl (z. B. Rapsöl) in der Pfanne heiß werden lassen. Kochplatte herunterschalten (Öl sollte jedoch heiß sein). Aus 2 Esslöffeln Teig je 1 Pufferchen backen. Langsam abbacken, Pufferchen aufgehen lassen. Wenden, wenn der Teig auf der Oberfläche etwas fest geworden ist. Von der 2. Seite genauso langsam gar backen. Sie sollten goldbraun sein. Guten Appetit!

**Tipp:** Am besten schmecken sie direkt aus der Pfanne.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse  
in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

