



Niederrheinische Apfel-Püfferkes

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Püfferkes sind das traditionelle Silvester- oder auch Karnevalsgebäck und im Rheinland heiß geliebt. Wie der Name schon andeutet handelt es sich um kleine „Pfannkuchen“, die dem Münsterländer „Struwen“ nicht unähnlich sind.

Zutaten

- Für 50 Stück:
- ½ Würfel frische Hefe
- ¼ l lauwarme Milch
- 500 g Mehl, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 3 kleine Eier
- 50 g Butter
- 2 Stück, 300 g säuerliche, grob geraspelte Äpfel
- 2 EL Rosinen, gewaschen in 2 El Rum eingeweicht
- Zimt - Puderzucker zum Wenden
- Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Die lauwarme Hefe - Milch in die Mitte zum Mehl geben, kurz vermengen, den Vorteig ca. 15 min. an einem warmen Ort „aufgehen“ lassen.

Schritt2

Dann die Eier, den Zucker, Salz und die Butter unterkneten, bis sich alles vom Schüsselrand löst.

Schritt3

Zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 60 min. aufgehen lassen.

Schritt4

Nunmehr den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchwirken.

Schritt5

Erst die Rosinen verkneten, dann die geraspelten Äpfel einarbeiten; wieder etwas ruhen lassen.

Schritt6

Mit 2 Teelöffeln walnussgroße Nocken abstechen und schwimmend, goldbraun in 170° C heißem Pflanzenöl ausbacken.

Schritt7

Auf Küchentrepp ablaufen lassen, dann in Zimt - Puderzucker wenden, lauwarm knusprig verzehren.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen, Rheinisch **Tags:** karneval, niederrheinisch, silvester, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/niederrheinische-afel-puefferkes/>