

# Rheinische Püfferche

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Wer kennt sie nicht seit Kindertagen, beliebt wie eh und je

## Zutaten

- Für 20 kleine Püfferche:
- 250 g Mehl, gesiebt
- 1/4 Päckchen Backpulver
- 50 g weiche Butter
- 30 g Rosinen, gewaschen
- 250 g Äpfel in Würfeln
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 1/2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 l Milch
- 1 - 2 El Butter zum Ausbacken
- Zimt - Zucker zum Wälzen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst das Mehl sieben und mit dem Backpulver mischen. Die Rosinen unter fließendem Wasser waschen. (Sind oft noch etwas sandig) Die gewürfelten Äpfel mit Zitronensaft und etwas Abrieb marinieren.

### **Schritt3**

Der Püfferche - Teig:

### **Schritt4**

Das Eigelb mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren, das Mehl unterheben und alles mit der Milch glatt rühren; die Rosinen dazu geben.

### **Schritt5**

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz schaumig schlagen und unter den Teig heben.

### **Schritt6**

Nun mehr zunächst und Portionsweise, 1 Löffel Apfelwürfel in heißer Butter kurz angehen lassen und den Teig darüber geben.

### **Schritt7**

Kleine, "handliche Püfferche", jeweils 1 - 1 1/2 min. auf jeder Seite, goldbraun herausbacken, warm stellen, bis alle gebacken sind.

### **Schritt8**

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Heiß, in Zucker oder Zimt - Zucker gewälzt servieren.

### **Schritt11**

**Rezeptart:** Rheinisch **Tags:** beliebt wie eh und je

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-puefferche/>