

Katharinenmarkt



Oma's
original Delbrücker Püfferkes



REZEPT

Katharinenmarkt



Oma's original Delbrücker Püfferkes

ZUTATEN

1 KG MEHL
6 EIER
150 G ZUCKER
375 G ROSINEN
1 LTR. MILCH
2 PK. BACKPULVER
1 TL SALZ
1 FL. ÖL

ZUBEREITUNG

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.

ANSTATT ROSINEN KANN MAN AUCH KIRSCHEN
VERWENDEN.

*Dieses und weitere Rezepte findest du auch
unter www.heimatverein-delbrueck.de.*