

13 | Kempener Püfferkes

Traditionelles Kempener Rezept
der zur Martinszeit knusprigbraun
gebackenen, süßen Spezialität:



1 kg	Mehl
80 g	Hefe (oder 1 ½ Würfel)
130 g	Zucker
750 ml	Milch
60 g	weiche Butter
1 gestr. TL	Salz
6	Eier
2	Päckchen Vanillezucker
250 g	Rosinen
oder 350 g	klein gehackte Äpfel
2 kg	Pflanzenfett zum Ausbacken

nach Belieben Rum-, Zimt-, Zitronenaroma

„Die Zutaten zu einem lockeren Hefeteig kneten, garen lassen und mit einem Esslöffel den Teig portionsweise abstechen und in das auf 180°C erhitzte Fett gleiten lassen. Ca. 2 Minuten von jeder Seite backen, aus dem Fett nehmen und die noch heißen Püfferkes in Zucker wälzen.“

*Rezept von Karl-Heinz Hermans, Bäckermeister und ehemaliger
Bürgermeister von Kempen*