

# Ostfriesische Prüllkers

Super leckere Prüllkers - In Fett ausgebackene Hefeküchlein mit Rum: Prüllkers Rezept.

etwa 35 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Hefeteig:

1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen  
125 g Korinthen  
250 ml Milch  
75 g Butter  
500 g Weizenmehl  
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
60 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
1 Pr. Salz

### Zum Ausbacken:

Ausbackfett z. B. Butterschmalz,  
Speiseöl

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## Wie mache ich ostfriesische Prüllkers?:

### 1 Vorbereiten:

Rum-Rosinen und Korinthen mischen. Milch erwärmen und Butter darin zerlassen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten, außer Rosinen und Korinthen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem weichen Teig verkneten. Zum Schluss Rosinen und Korinthen gut unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

### 3

Ausbackfett in einem Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln Teigportionen abstechen und portionsweise im heißen Fett ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Prüllkers mit Puderzucker bestreut servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken die Prüllkers (auch "Schwemmertjes" genannt) mit Zuckerrübensirup.
- Die Prüllkers kann man warm und kalt essen.

