

# Kürbis-Püfferchen

250g Kürbisfleisch

3 Eier (M)

ca. 500ml lauwarme Milch

500g Weizenmehl

1TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

125g Rosinen

- Rosinen heiß abwaschen
- Kürbisfleisch mit Eiern und Milch im Mixer fein pürieren oder fein raspeln
- alle Zutaten miteinander verrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht
- Teig gehen lassen
- in einer Pfanne Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze kleine Pfannkuchen backen

Guten Appetit!