

Puffersplätzchen

Zutaten:

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 Eier
 $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser
2 EL Zucker
1 TL Salz
Olivenöl



Zubereitung:

- Alle Zutaten gründlich verrühren.
- In einer Bratpfanne reichlich Öl erhitzen.
- Den Teig portionsweise (jeweils ein Esslöffel) in die Pfanne geben.
- Plätzchen von beiden Seiten braten.
- **!!Achtung, brennt leicht an!!**
- Ergibt ca. 15 Stück.

Dieses typische Rezept aus dem Bergischen Land findet man bei jeder guten „Bergischen Kaffeetafel“ und ist ein preiswertes, erinnerungsreiches Rezept aus meiner Kinder- und Jugendzeit.