

Ostfriesische Prüllkers (Ballbäuschen)

Zutaten | ca. 50 Stück

| | |
|----------|--|
| 500 g | Mehl |
| 1 Würfel | Hefe, frisch |
| 80 g | Zucker |
| 300 ml | warme Milch |
| 3 | Eier |
| 5 EL | Rapsöl |
| 200 ml | Rosinen oder Korinthen, gewaschen |
| 50 ml | Rapsöl zum Einfetten der Mulden |
| 250 g | Puderzucker oder feiner Zucker zum Bestreuen |

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Aus den angegebenen Zutaten einen schweren Hefeteig bereiten und ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Der Teig wird in einer gut ausgefetteten Ballbäuschenpfanne gebacken. Dazu jeweils 1 EL Teig in eine Mulde geben. Nach der Hälfte der Backzeit werden die Bällchen mit einem Holzstäbchen gedreht. Verwendet man eine Friteuse, gibt man mithilfe von 2 Esslöffeln den Teig in das heiße Fett und backt die Prüllkers.
- Nach dem Backen gibt man die Prüllkers auf ein Küchentuch und streut Puderzucker darüber oder man wendet sie in feinem Zucker.

Tipp:

Dieses Gebäck wird in Ostfriesland zu Silvester (Olljohrsabend) gegessen. Häufig gibt es auch Prüllkers auf Jahrmärkten. In anderen Regionen kennt man das Hefegebäck unter Ochsenaugen oder Broden Klüten (Cuxland) oder Krapfen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 33,0 g:

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 101 kcal | 2,51 g | 17,2 g | 2,04 g | 13,6 mg |