

Puffpuff

Cookery Book, Presbyterian Church in Cameroon

1,5	TL	Hefe	und
2	EL	Zucker	in
0,5	l	warmem Wasser	auflösen. Diese Mischung und
1,25	TL	Salz	zu
400	g	Mehl	geben und mit dem Rührlöffel zu einer dicken weichen Paste schlagen (Konsistenz etwa wie Spätzlesteig). Gut schlagen, dann gehen lassen bis zu doppelter Größe (das geht sehr schnell). Bällchen (ca 3-4 cm Durchm.) formen und in viel heißem
		Fett	langsam (!) backen. Wenn gewünscht, mit Zucker bestreuen.

Schmecken gut. Ergibt ca 40 Bällchen