

Puff Puff

0,5	0,5	Würfel Hefe	in einem kleinen Schüsselchen
1	1 TL	Zucker	und
50	50 ml	Wasser	in
500	500 g	Weizenmehl	lauwarm, auflösen, kurz stehen lassen, bis sich Bläschen bilden
120	120 g	Zucker	in einer großen Schüssel
1	1	Prise Salz	(mehr oder weniger)
0,5	0,5 TL	Muskatnuss	und
400	400 ml	Wasser	gut vermischen. Die Hefemischung und
			lauwarm, hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
			Wasser nach und nach zugeben. Es soll ein breiiger Teig entstehen
			(siehe Filmchen). Die Konsistenz ist wichtig, um ihn nachher so wie
			unten beschrieben verarbeiten zu können. Ist der Teig zu flüssig, wird
			das Ergebnis eher unförmig. :-)
			Die Schüssel abdecken und den Teig
			an einem warmen Ort 45 bis 60 min. gehen lassen, bis er sein
			Volumen verdoppelt hat.
	1 l	Pflanzenöl	in einem hohen Topf erhitzen (das Öl soll mindestens 7 cm hoch im
			Topf stehen). Es ist heiß genug, wenn ein kleiner Teigtropfen sofort
			zischend aufsteigt. (ca 170°)
			Eine Portion Teig in die Hand nehmen und aus der Faust zwischen
			Daumen und Zeigefinger Teigbällchen herausdrücken und vorsichtig
			ins heiße Öl gleiten lassen. Alternativ mit einem Löffel oder
			Eisportionierer. Nicht zu viele Puff Puffs auf einmal, damit das Fett
			heiß bleibt. Regelmäßig mit einer Schaumkelle wenden und
			rundherum goldbraun frittieren. (Ca 3-5 min.)
			Die fertigen Puff Puffs auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm
			schmecken sie am Besten.
			Alternativ zu Muskat geht auch Zimt. Oder man kann sie ohne die
			400g Zucker dafür mit Chilli auch herzhaft machen.
			Filmchen, wie es gemacht wird
			siehe da: https://www.youtube.com/shorts/eELIQwwa4pl
			https://www.youtube.com/shorts/16-fQnjpoeQ