**Puff Puff oder Kpof Kpof**

**Zutaten**

|  |  |
| --- | --- |
| **2500 g** | Mehl |
| **20 TL** | Trockenhefe |
| **10 EL** | Zucker |
| **20 Prisen** | Salz |
| **n. B.** | Wasser, lauwarm |
| **n. B.** | Öl, zum Frittieren |

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Dieser muss recht flüssig sein, so wie für Crêpes oder Pfannkuchen. Den Teig abgedeckt mindestens 45 Min gehen lassen. Er muss sein Volumen deutlich vergrößern, sonst werden die Bällchen nicht fluffig.   
  
Öl erhitzen und die Flamme kleiner stellen, sonst verbrennen sie. Mit zwei Löffeln kleine Bällchen in das heiße Öl geben und ca 5 Min. goldbraun braten.  
Auf einem Teller Küchenrolle auslegen und die Bällchen darauflegen, damit das Öl aufgesogen wird.  
  
Wer die Bällchen süßer haben möchte, gibt mehr Zucker in den Teig. Man kann sie mit Puderzucker, Zimt und Zucker bestreuen.