

In ihrer Erzählung „Eine Kindheit in Düsseldorf“ von 1914 schildert Clara Viebig ihre Eindrücke vom Düsseldorfer Martinsfest und dem „Schmalzduft der Puffertkuchen, den ich noch immer rieche...“

Puffertkuchen, Puffertplätzchen oder einfach nur Puffer – die Ähnlichkeit mit Poffertjes in den Niederlanden sind augenfällig – so wurden und werden Variationen dieses Gebäcks im niederrheinisch-bergischen Raum bezeichnet.



Wir wollen Ihnen hier eine Variante aus Henriette Davidis „Praktischem Kochbuch für die gewöhnlichere und feinere Küche“ vorstellen, einem Kochbuch, das in der Zeit Clara Viebigs in Deutschland sehr beliebt war. Das Rezept ist auch heute noch einfach nach zu kochen und die Puffer lecker wie und je:

„Weizenmehlpuffer.“

$\frac{3}{4}$ Liter warme Milch, 1 $\frac{1}{2}$ Tasse geklärte Butter, 3 - 4 Eier, 1 Esslöffel Zucker, 35 Gramm Hefe, 500 Gramm feines Mehl, 100 Gramm Korinthen, etwas gestoßener Zimt und Salz.

Vorstehendes wird mit Wasser vermischt, das Mehl hinzugerührt, der Teig tüchtig geschlagen, mit den erwärmten Korinthen vermengt und zum langsamen Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Wenn nach 1 $\frac{1}{2}$ Stunden der Teig gut aufgegangen ist, backt man ihn in einer offenen Kuchenpfanne mit Butter zu kleinen Kuchen von der Größe einer Untertasse, die nur einmal umgewendet werden, und zwar, wenn sie oben ganz trocken geworden sind. Man gibt diese Kuchen zum Tee.“¹

1 Davidis, Henriette. *Praktisches Kochbuch Für Die Gewöhnliche Und Feinere Küche*, Nachdruck Bechtermünz Verlag 1997