Kartoffelpuffer aus Kloßteig

Zutaten für 10 Stück:

- 750 g Kloßteig
- 4 Eier
- 100 ml Milch

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Gib den Kloßteig mit den Eiern und der Milch in eine Schüssel.
2. Verrühre alles gut zu einem einheitlichen Teig.
3. Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne und brate nacheinander Kartoffelpuffer aus dem Kloßteig.
4. Serviere sie mit Zucker und Apfelmus oder herzhaft mit Kräuterquark oder Sour Cream Dip.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.