

Berliner (Pfannkuchen, Krapfen) Rezept

Zutaten für die Berliner

Teig:

500 g Weizenmehl (Typ 405)

1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)

1 TL Zucker

ca. 0,25 l Vollmilch

2 Eigelb

1 Päckchen Vanillezucker

ca. 50 g Butter

Salz



Füllung:

Marmelade nach Wahl

Ausbackfett:

Erdnussöl oder Sonnenblumenöl oder Butterschmalz oder Schweineschmalz

Zum Bestreuen:

Zucker oder Puderzucker

Zubereitung der Berliner:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in der Mitte anbringen.

Hefe, 1 TL Zucker, Vanillezucker, die Hälfte der Milch zugeben, die Vertiefung leicht mit

Mehl bestreuen und ca. 15 Minuten abgedeckt, an einem warmen Ort, gehen lassen (Vorteig).

In der Zwischenzeit die Butter in einem Butterpfännchen zum

Schmelzen bringen.

Nun den restlichen Zucker, eine Prise Salz, die geschmolzene Butter, die Eigelbe, die restliche Milch zugeben und mit der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig für die Berliner, mit einem Tuch abgedeckt, weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Nach dieser Zeit den Teig ausrollen und mit einem Glas Teigscheiben ausstechen.

Auf die Hälfte der Scheiben, je ein TL Marmelade geben, die Ränder mit Wasser

bestreichen, eine Teigscheibe darüber geben, beide Scheiben gut verkleben (Ravioliprinzip) und zu einer Kugel formen.

Die Teigkugeln mit einem Küchentuch abdecken und erneut 10 Minuten gehen lassen.

Das Fett auf ca. 160° – 170° erhitzen.

Die Berliner nun in der Friteuse goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zurück zu Backrezepte