

Berliner Krapfen



Zutaten (12 Stück):

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g frisch)
150 ml Milch (lauwarm)
2 Eier
60 g Zucker
80 g Butter (flüssig)
1 Prise Salz
250 g Erdbeermarmelade (ohne Stücke)
2 kg Pflanzenfett (zum Frittieren)
250 g Zucker (zum Wälzen)

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hinein bröseln, 1 EL Zucker, 75 ml lauwarme Milch und etwas Mehl vom Rand verrühren.

Den Vorteig mit einem Handtuch abgedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den restlichen Zucker, die übrige Milch, Salz, Eier und die flüssige Butter zufügen und mit den Knerhaken eines Handrührgeräts zu einem Hefeteig verkneten. Den Teig hierbei so lange schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und eine straffe Oberfläche hat.

Den Hefeteig abgedeckt nochmals 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Teigreste verkneten und den Vorgang wiederholen bis der Teig verbraucht ist. Je 6 der ausgestochenen Hefekreise auf jedes der vorbereiteten Backblech setzen, mit einem Handtuch bedecken und nochmals 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

In einem großen Topf das Pflanzenfett auflösen und auf 180 Grad Celsius erhitzen. Die Berliner portionsweise ins Fett geben und 2 Minuten frittieren. Dann mit einer Schaumkelle wenden und eine weitere Minute frittieren.

Die Berliner dann herausnehmen, direkt im Zucker wälzen und abkühlen lassen. Sie sollten goldbraun sein und den typischen, weißen Ring besitzen;

Die Marmelade in eine große Fertigspritze geben und die Berliner nacheinander mit je 20 ml Marmelade füllen.

Tipp:

Am aller leckersten sind die Berliner frisch und lauwarm. Sie schmecken auch mit diversen anderen Füllungen, z.B. Vanillecreme, Pflaumenmus, Nougat und /oder Belägen, wie Puderzucker oder Zuckerguss.

Nährwertangaben: 498 kcal p.P., 63 g KH p.P.