

## **Berliner, Kreppel oder Krapfen...einfach verdammt gut!**

Zubereitung: 30 min

Wartezeit: 1 Std. 5 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 35 min

### **Zutaten für 12 Stück:**

1 Würfel Hefe 42 g

500 g Mehl

140 ml Milch, lauwarm

70 g Butter, geschmolzen

1 EL + 30 g Zucker

1 EL Vanillezucker

2 Eier

2 Eigelb

1 Prise Salz

1 Prise gemahlene Vanille oder Mark einer Vanilleschote

### **Ansonsten:**

Frittierfett 1 bis 2 l

Marmelade zum Füllen, zum Beispiel Himbeere

Pudierzucker oder normaler Zucker zum Wälzen

### **Besonderes Werkzeug:**

Sieb

Küchenmaschine mit Knethaken

Spritzbeutel mit langer dünner Lochtülle oder Kuchenspritze

### **Zubereitung:**

Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und zusammen mit 1 EL Zucker verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und eine Mulde formen. Die Hefemilch in die Mulde gießen, ein bisschen Mehl vom Rand darüber streuen und 15 min (mit feuchtem Küchentuch abgedeckt) bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Restliche Zutaten dazugeben und alles mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts so lange rühren bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zugedeckt nochmals etwa 30 bis 45 min an einem warmen Ort gehen lassen (z. B. Backofen auf 50 °C vorheizen und anschließend wieder ausschalten).

Inzwischen zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Backpapier gut bemehlen, dass die Teigkugeln später nicht dran haften bleiben. Aus dem Teig etwa 12 gleich große Kugeln formen und auf das Backblech setzen – genügend Abstand bitte dazwischen lassen. Im warmen Ofen nochmal so lange gehen lassen bis sich das Volumen der Kugeln verdoppelt hat – bei mir hat das 15 bis 20 min gedauert.

Das Frittierfett in einen sehr großen Topf geben und auf etwa 170 °C erhitzen. Temperatur mit Hilfe eines Thermometers im Auge behalten. Wer kein Thermometer hat, kann mit einem Holzlöffel den Boden des Topfes berühren. Wenn kleine Bläschen nach oben steigen, ist die Temperatur perfekt. Die Kugeln hineingeben und pro Seite etwa 3 min bei geschlossenem Deckel bis sie goldbraun sind

ausbacken lassen, anschließend wenden und erneut goldbraun backen lassen. Die Berliner mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Wenn sie noch warm sind, in Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestäuben. Die Marmelade durch ein Sieb streichen, Gelee glattrühren oder Marmeladenmus durchrühren. Eine Kuchenspritze oder ein Spritzbeutel mit langer dünner Lochtülle mit der Marmelade füllen, durch den hellen Rand des Berliners stechen und die Marmelade einfüllen. Die Marmeladenmenge ist natürlich Geschmackssache. Wir mögen gern viel Marmelade im Berliner. ☺

Und nun frisch genießen. So schmecken sie einfach am besten. Luftdicht verpackt schmecken sie jedoch am zweiten Tag auch noch gut – falls sie bis dahin überleben. ;-)

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥