

Super weiche Krapfen/Berliner

Rezept Infos

Portionen

10-12

Zubereitungszeit

ca. 90 Minuten

Arbeitsaufwand

mittel

Mit Silvester und Neujahr beginnt auch die **“Krapfenzeit”**. Wir alle lieben diesen frittierten, runden Teiglinge mit leckerer Marmeladenfüllung. Mhmmm...leider verrät uns der zuckerumrandete Mund nach dem Verspeisen dieser kugeligen Köstlichkeit. Aber bis zum Ende der Karnevals- oder Faschingszeit sind Berliner, Krapfen oder Pfannkuchen eine gern gesehene Leckerei und zaubert jedem ein süßes Lächeln ins Gesicht.

Print

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 125 ml Milch
- 20 g Zucker
- 20 g Hefe
- 20 g Butter
- 2 Eigelb (M)
- 1 Prise Salz
- Marmelade nach Belieben zum befüllen

- Puderzucker zum Bestäuben
- Fett zum ausbacken (Rapsöl)

Print

So wird´s gemacht:

- In einer Schüssel die Milch auf eine lauwarme Temperatur bringen und etwa von dem Zucker und Hefe hineinbröseln. Das ganze gut umrühren und etwas stehen lassen.
- Die Butter erwärmen und mit dem Eigelb und dem restlichen Zucker zu der Milch geben und gut verquirlen.
- Nun in einer großen Schüssel den Teig vorbereiten. Dazu

das Mehl mit Salz in der Schüssel verrühren und die Eigelb-Milch hinzugeben. Alles gut durchkneten. Ob mit der Hand oder mit dem Knethaken eures Rührgerätes bleibt euch überlassen □ Der Teig muss schön glatt sein und sich gut vom Schüsselrand lösen lassen.

- Den schönen Hefeteig nun zugedeckt an einem warmen Ort auf die doppelte Größe gehen lassen. Ihr könnt den Teig dazu auch bei 50° Grad in euren Backofen stellen.
- Unseren aufgegangenen Krapfenteig nun einmal ordentlich durchkneten und wieder z.B. in den Backofen bei 50° Grad aufgehen lassen. Dieses Prozedere macht ihr insgesamt noch 2x. Je öfter Ihr ihn "aufgehen" lässt, je feiner und softer werden eure Berliner.
- Zuletzt knetet Ihr noch einmal grob durch und, teilt euch kleine Stücke ab und formt diese zu den typischen Berliner Ballen. Etwa 50 g pro Teigball.
- Anschließend werden eure Krapfen oder Berliner "geschliffen". Das erfordert ein wenig Übung, bis das runde Hefegebäck seine wunderschöne, glatte Form erreicht. Rollt dazu den Teigballen mit der Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche immer kugelnd hin und her. Ihr müsst dabei leichten Druck ausüben, bis ihr merkt das eine glatte Oberfläche entsteht.
- Lasst sie dann zugedeckt nochmal etwas ruhen.
- Zuletzt geht es ans ausbacken unserer Teiglinge. In einem großen Topf dazu Öl erhitzen. Die Berliner nun in das heiße Fett geben und bei mittlerer Temperatur (ca. 150 – 160° Grad) 4-5 Minuten zugedeckt goldgelb ausbacken. Dann den Deckel abnehmen und die Berliner wenden. Nochmals 4 Minuten ohne Deckel backen lassen.
- Auf einem Ofengitter etwas Küchentuch auslegen und die frisch gebackenen Krapfen zum abtropfen darauf verteilen.
- Jetzt die gewünschte Marmelade in ein Schälchen geben und glatt rühren. Anschließend in eine Spritztülle füllen und die Marmelade von einer Seite tief in den Krapfen reinspritzen.

- Abschließend mit ordentlich Puderzucker betreuen und schmecken lassen.

Tipp: Probiert eure Krapfen doch auch mal mit einer Füllung aus Puddingcreme oder einer Creme aus eurem Lieblingslikör. Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Auch mit buntem Zuckerguss oder knackigem Schokoüberzug kann der Krapfen ordentlich punkten □ Probiert`s aus und lasst uns wissen wie die kleinen Teigbällchen euch und euren Lieben geschmeckt haben.