

Krapfen, Kreppel, Berliner



Zutaten für 15 Stück:

- $25 + 50 + 50 = \underline{\hspace{2cm}}$ ml Milch
- $654 - 54 - 550 + 50 = \underline{\hspace{2cm}}$ g Butter
- $764 - 238 + 36 - 62 = \underline{\hspace{2cm}}$ g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- Die Summe aus 17 und 13 = $\underline{\hspace{2cm}}$ g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 1 TL Salz
- $14 + 18 - 30 = \underline{\hspace{2cm}}$ Eier
- Fett zum Ausbacken
- Marmelade für die Füllung
- Zucker zum Wälzen oder Puderzucker für einen Guss

Zubereitungszeit: ca. 60 min

Ruhezeit: 60 - 90 min

Zubereitung:

1. Mischt Mehl und Hefe in einer Schüssel. Erhitze die Milch in einem kleinen Topf und zerlasst die Butter darin.
2. Gebt die Milch-Fett- Mischung und die übrigen Zutaten in die Schüssel, verrührt alles und verarbeitet es mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig. Deckt die Schüssel mit einem Tuch ab und lasst den Teig mindestens 40 Minuten an einem warmen Ort gehen.
3. Knetet den Teig nach der Ruhezeit noch einmal mit den Händen durch. Teilt ihn dann in 15 etwa gleich große Teile und rollt aus diesen Bällchen. Die Oberflächen sollten möglichst keine Risse haben! Legt die Stücke zwischen zwei mit Mehl bestäubte Tücher und lasst sie noch einmal mindestens eine halbe Stunde gehen.
4. In einen hohen, breiten Topf füllt ihr Öl, etwa zwei Zentimeter hoch. Erhitze das Fett , aber Vorsicht: Es darf nicht zu heiß werden! Schwache bis mittlere Hitze ist ausreichend! Haltet als Test einen Kochlöffel ins Fett: Steigen um den Stiel Bläschen auf, ist die Temperatur richtig.
5. Gebt nun die Teigstücke mit einem Schaumlöffel portionsweise in das Öl. Achtung - verbrennt euch nicht! Lasst die Kugeln von beiden Seiten jeweils etwa drei bis vier Minuten goldbraun backen. Dann nehmt ihr sie mit dem Schaumlöffel heraus und lasst sie auf Küchenpapier gut abtropfen.
6. Für die Füllung streicht ihr etwas Marmelade durch ein Sieb (oder verwendet Gelee ohne Fruchtstückchen) und füllt sie dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle. Damit spritzt ihr in jeden Berliner seitlich ein wenig Marmelade hinein. Ihr könnt auch eine Einwegspritze aus der Apotheke nutzen. Dann stecht ihr aber besser vorher mit einem Stäbchen ein Loch in den Berliner (bis zur Mitte), bevor ihr die Marmelade

hineinpresst.

7. Wälzt die Berliner noch heiß in Zucker - oder lässt sie abkühlen und bestreicht sie mit Zuckerguss. Unser Tipp: Auch Nussnougat- Creme oder Vanillepudding machen sich als Füllung gut. Dazu passt ein Schokoladenguss!