

BERLINER MIT WEIHNACHTLICHER FÜLLUNG / KRAPPEN



Berliner sind ja traditionell eher mit Marmelade oder Konfitüre gefüllt, für diese weihnachtliche Variante habe ich mich für eine leckere Zimt Creme entschieden und sie dann in einer Zimt Zucker Mischung gewälzt. Ein frittiertes Klassiker perfekt für die kalte Jahreszeit. Nach Belieben könnt ihr die Füllung auch durch Pflaumenmus oder andere Marmelade ergänzen oder ersetzen.



Zubereitungszeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser in einer Rührschüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Gib je nach Mehl etwas mehr oder weniger Mehl dazu, bis der Teig eine geschmeidige Konsistenz hat. Forme den Teig zu einer Kugel, besprühe ihn mit etwas Backtrennspray und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.



Lasse den Teig in der Kenwood Cooking Chef bei 34°C für 45 Minuten oder bei Gärstufe im Ofen (Wasserdampf 34°C) für 30 Minuten aufgehen – so sparst du Gärzeit, der Teig geht wunderbar auf und trocknet dabei an der Oberfläche nicht aus.

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe (frisch)
- 40 g** Zucker
- 2 EL** Wasser
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Milch
- 1** Ei
- 500 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 50 g** Butter (weich)

ZIMTCREME

Verrühre etwa die Hälfte der Milch zusammen mit den Eigelben und der Stärke in einem Topf, bis alle Klümpchen aufgelöst sind. Gib die übrigen Zutaten dazu und verrühre alles miteinander. Lasse alles bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren aufkochen, bis eine schöne Creme entsteht. Lasse die Creme abgedeckt abkühlen.

ZIMTCREME:

- 300 g** Milch
- 3** Eigelbe
- 25 g** Speisestärke
- 70 g** Zucker
- 50 g** Sahne
- 1 TL** Zimt

FRITTIEREN

Erhitze das Frittierfett auf 160 -170°C. Nimm den Teig aus der Schüssel und knete ihn nochmal etwas durch und rolle ihn dann ca. 8 mm dick aus. Nimm einen runden Ausstecher deiner Wahl und stich Kreise aus dem Teig. Achte darauf, dass diese nicht zu groß sind, da der Teig im Fett noch aufgeht. Frittiere die Berliner je Seite 3-4 Minuten, bis sie schön goldbraun sind und lasse die fertig gebackenen Berliner auf etwas Küchenpapier abtropfen.

ZUM FRITTIEREN:

- 2 l** Frittierfett

WÄLZEN

Vermische Zucker mit Zimt in einer großen Schüssel. Tunke die noch warmen Berliner mit jeder Seite in das Zimt-Zucker-Gemisch und lasse sie abkühlen.

ZUM WÄLZEN:

- 150 g** Zucker
- 2 TL** Zimt

FÜLLEN

Fülle die abgekühlte Creme in einen Spritzbeutel mit Fülltülle und spritze sie in die

BERLINER MIT WEIHNACHTLICHER FÜLLUNG / KRAPPEN



Berliner.



Wiege die Berliner vor dem Füllen ab, um zu sehen wie viel Creme du einfüllst.