



BERLINER MIT ÄPFELN / APFELBERLINER / APFEL KRAPFEN / FASCHING



Klassische Apfelberliner wie vom Bäcker. Das ideale Gebäck für jede Faschings oder Karnevals Party. Die Berliner bestehen aus einem lockeren Hefeteig, welcher mit einem Brandteig bestrichen und mit Äpfel bestreut wird. Diese Teigplatte wird anschließend zu einer Rolle aufgerollt. So entstehen kleine süße Apfelberliner.



Zubereitungszeit

1.5 Stunden



Back-/Kochzeit

6 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Schüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in 5-7 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und fette eine große Schüssel. Lege die Teigkugel hinein und fette den Teig, damit er nicht austrocknet. Decke den Teig ab und lass ihn für 60 Minuten aufgehen. Bereite in der Zwischenzeit die Brandmasse zu.

BRANDTEIG

Lasse die Butter mit dem Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Schütte das Mehl auf einmal hinzu und rühre kräftig durch, so dass ein Teigklumpen entsteht. Verrühre diesen nun 2-3 Minuten lang im Topf, so dass ein weißer Belag am Topfboden entsteht. Nimm den Teig vom Herd herunter und fülle ihn in eine große Schüssel um. Rühre nun mit einem Handrührgerät, einem Kochlöffel oder einer Küchenmaschine ein Ei nach dem anderen und anschließend das Eiweiß ein.

FÜLLUNG

Schäle die Äpfel und schneide sie in etwa 5 mm große Würfel. Beträufle sie mit etwas Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.

Rolle den Hefeteig zu einem großen Rechteck mit den Maßen 20x60 cm aus. Streiche den Brandteig darauf und verteile die Äpfel gleichmäßig darüber. Rolle die Teigplatte nun zu einer Rolle auf und schneide sie in etwa 2 cm breite Stücke. Decke sie mit einem Tuch ab und lasse sie 15 Minuten aufgehen.

Erhitze das Öl im Topf oder in der Fritteuse auf 150°C. Frittiere die Apfelberliner etwa 2-3 Minuten auf beiden Seiten goldgelb. Vermische den Zimt mit dem Zucker und betreue die noch warmen Berliner damit.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

HEFETEIG:

- ☐ 1 Hefe (Würfel)
- ☐ 2 EL Wasser (warm)
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ 500 g Mehl
- ☐ 200 ml Milch
- ☐ 2 Eigelbe
- ☐ 80 g Butter
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ Zitronen (Saft)

BRANDTEIG:

- ☐ 125 g Wasser
- ☐ 30 g Butter
- ☐ 1 Salz
- ☐ 100 g Mehl
- ☐ 2 Eier
- ☐ 2 Eiweiße

FÜLLUNG & FERTIGSTELLUNG:

- ☐ 600 g Äpfel
- ☐ 1 Zitrone (Saft)
- ☐ 2 TL Zimt
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 2 l Frittierfett