

# BERLINER / KRAPPEN / BERLINER PFANNKUCHEN



Helauuu, helauuu, helauuuu!

Das schreit man bei uns, sobald die Faschingszeit beginnt. Ich muss zugeben, ich bin kein Fasenachter.... oder "Fasänachda" wie man bei uns sagt.. Aber die Leckereien backe und esse ich natürlich trotzdem gerne. Weil Samira von der Faschingszeit ganz begeistert ist, muss ich natürlich auch mit ihr zum Faschingsumzug am Faschingsdienstag. Zum Glück sind es noch ein paar Tage bis dahin und somit habe ich die Zeit gefunden euch mein Berliner-Rezept als [Video](#) zu veröffentlichen.

Ich muss zugeben, dass ich Berliner noch nicht oft selbst gemacht habe, wir haben nämlich einen spitzen Bäcker bei uns im Ort, der das richtig lecker macht! Aber es macht auch total viel Spaß selbst in der Küche zu stehen und zu backen, wenn die Küche nur nicht immer so stinken würde danach :))

Für die Berliner stellen wir einen Hefeteig her, der etwas weniger Butter, Milch und Zucker enthält als mein Hefeteig vom Nusszopf oder auch den Zimtschnecken.

An Butter sparen wir, weil die Berliner sowieso in Fett gebacken werden. Die Butter soll einfach noch ein wenig Geschmack bringen.

An Milch sparen wir, damit der Teig nicht ZU weich wird, sondern schön in Form bleibt.

Wir nehmen etwas weniger Zucker, damit der Teig im Fett nicht zu schnell braun wird. Falls ihr euch vielleicht gewundert habt, weshalb eure Berliner im Fett immer gleich so dunkel werden, kann das entweder an der Temperatur liegen, oder eben auch am Zuckergehalt. Der Zucker sorgt nämlich dafür, dass der Teig schnell braun wird, also im Berliner Teig etwas Zucker reduzieren, denn wir wollen möglichst helle Berliner.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

## ZUBEREITUNG

Die Hefe in der Milch auflösen und mit etwas Zucker verrühren. Die Mischung etwa 5-10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe anfängt zu gären.

Alle Zutaten, auch die Hefemischung zu einem glatten Teig verkneten. Je länger ihr knetet, umso elastischer und lockerer wird euer Teig. Den Teig zugedeckt an einem nicht zu warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Vorher bitte mit etwas Fett bestreichen, damit er nicht trocknet.

Aus dem Teig jeweils 50 g schwere Kugeln formen und diese leicht platt drücken. Auf ein mit Mehl bestäubtes Blech setzen und wieder gehen lassen, bis sich die Kugeln verdoppeln.

Frittierfett auf 160 °C erhitzen. Die Berliner mit der Oberseite nach unten hineinlegen. Kurz warten, bis sich eine Kruste gebildet hat, danach umdrehen und so lange backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Wenden und fertig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Berliner mit Marmelade, Gelee, Nutella oder anderem füllen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Ich wünsche euch einen guten Appetit! Eure Sally <3

## TEIG:

- 500 g** Mehl
- 1** Hefe (Würfel)
- 200 ml** Milch (lauwarm, etwa 28°C)
- 10 g** Salz
- 40 g** Zucker
- 40 g** Butter
- 1** Ei
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- Frittieröl

BERLINER / KRAPPEN / BERLINER PFANNKUCHEN

