

FASCHINGSKRAPFEN - BERLINER SELBER MACHEN

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Gehzeit 1,5 Std. | 13 Stück



Berliner-Krapfen-Kreppel-Pfannkuchen – egal wie sie genannt werden. Mit diesem Rezept gelingen sie perfekt. Sie sind super lecker und luftig leicht. Ein absoluter Traum. Probiert es aus.

Schritt 1

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit der Hand vermischen. Schüssel zur Seite stellen. Milch in eine Knetschüssel geben, die Hefe hineinbröseln und mit dem Schneebesen auflösen. Anschließend die Mehlmischung ebenfalls hinzugeben. Drei Eigelbe, Vanillepaste, Zitronenabrieb und Butter hinzufügen. Teig auf kleiner Stufe für 2-3 Minuten in der Knetmaschine vermischen bis er zusammenkommt. Anschließend auf Stufe 2 für weitere 7 Minuten kneten.

Schritt 2

Teig auf die Arbeitsfläche geben und zu einer runden Kugel formen. Anschließend zurück in die Knetschüssel geben und für 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen gehen lassen. Dafür eine Schüssel mit heißem Wasser (60-70°C) auf den Ofenboden stellen, die Knetschüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und auch in den Ofen stellen.

Schritt 3

Teig auf die Arbeitsfläche geben und in ca. 70 Gramm schwere Teiglinge portionieren. Teiglinge rundschleifen, indem der Teig nach außen gezogen und danach in die Mitte geklappt wird. Teig anschließend mit der Hand auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel rollen. Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Nochmals eine Schüssel mit heißem Wasser auf den Ofenboden stellen und die Teigkugeln für ca. 60 Minuten im Ofen gehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben.

Schritt 4

Öl in einer Pfanne auf 160 bis maximal 170°C erhitzen. Berliner mit der glatten Seite nach unten für 2 Minuten frittieren. Anschließend umdrehen und auf der anderen Seite ebenfalls 2 Minuten frittieren.

Schritt 5

Berliner auf einen mit Küchenpapier belegten Ofenrost legen. Pflaumenmus oder andere Füllung in eine Spritztülle geben, seitlich in den Berliner stechen und Füllung für ca. 3 Sekunden hineinpressen. Noch warme Berliner in einer Schüssel mit Zucker von allen Seiten drehen. Zuletzt mit Puderzucker bestreuen. Fertig sind die leckeren Berliner. Guten Appetit!

Wie wäre es beim nächsten Backen mit [Käsekuchen?](#)

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Faschingskrapfen - Berliner selber machen

Tipps

- Der Teig kann auch problemlos ohne Teigmaschine geknetet werden.
- Übrig gebliebene Eiweiße lassen sich wunderbar zu einem Eiweiß-Omelett verarbeiten.
- Für die Füllung kann z. B. auch Vanillepudding oder eine Marmelade nach Wahl verwendet werden. Hat die Marmelade Stückchen, kann diese einfach auf dem Herd erwärmt werden und durch ein feines Sieb durchgestrichen werden.
- Im Video zeige ich euch, wie ihr eine Spritztülle selber basteln könnt ([siehe hier](#)).
- Abgekühltes Frittieröl kann durch ein feines Sieb in eine Flasche gefüllt und noch 5-10mal zum Frittieren verwendet werden.

Rezept für 13 Berliner:

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 60 g Zucker
- 2 g Salz
- 230 g Milch (ca. 20°C)
- 30 g frische Hefe
- 3 Eigelbe (Größe M)
- 1 knapper TL Vanillepaste
- etwas Zitronenabrieb
- 70 g Butter (Zimmertemperatur)
- ca. 1 Liter Öl zum Frittieren (spezielles Frittieröl (gibt es in vielen Supermärkten) oder Rapsöl, Erdnussöl, Kokosöl)
- etwas Pflaumenmus

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 70

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)