Berliner Pfannkuchen

- **Portionen:** 14
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '14', 'yield' : '' });

Wer kennt und liebt sie nicht ? Zu Fasching, Sylvester, eigentlich im ganzen Jahr

Zutaten

- Für ca. 14 Stück:
- 1/8 l Milch
- 42 g frische Hefe, 1 Würfel, zerbröckelt
- 500 g gesiebtes Mehl
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 2 ganze Eier
- 100 g weiche Butter in Flöckchen
- 250 g Konfitüre, z. b. Erdbeere, Himbeere nach eigenem Geschmack
- Öl oder Pflanzenfett zum Backen
- Für den Guss:
- Ca. 250 g Konfitüre nach Geschmack
- 125 g Puderzucker
- Saft 1 Zitrone, etwas Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl mit dem Zucker mischen, die Hefemilch und1 Prise Salz dazu geben und mit den Knethaken oder auch von Hand zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Schritt2

Die Eier und die Butter in Flöckchen unter heben, zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 - 60 min. aufgehen lassen.

Schritt3

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche, mit bemehlten Händen durch kneten und etwa 2 cm dick ausrollen.

Schritt4

Mit einem Glas oder Kaffeetasse 7 cm große Plätzchen ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech mit etwas Abstand legen.

Schritt5

Noch einmal an einem warmen Ort, abgedeckt ca. 30 min. aufgehen lassen.

Schritt6

Das Frittier Fett auf 180 ° C erhitzen und die Berliner einzeln heraus backen; auf Küchenkrepp ablaufen, abkühlen lassen.

Schritt7

Die Konfitüre in einen Spritzbeutel mit kleiner, spitzer Lochtülle geben, die Füllung seitlich am weißen Rand hinein spritzen.

Schritt8

Der Guss:

Schritt9

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft und etwas Wasser streichfähig verrühren, die Berliner mit einem Küchenpinsel einstreichen.

Schritt10

Sofort verzehren, denn lauwarm schmecken sie am besten.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berliner-pfannkuchen/