



# Faschingskrapfen / Berliner

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Nicht nur in der Faschingszeit unverzichtbar, eigentlich das ganze Jahr über ein „schmackiger“ Genuss

## Zutaten

- Für etwa 15 Stück:
- 250 g Mehl, gesiebt
- 20 g Zucker
- 20 g Hefe, zerbröckelt (1/2 Würfel)
- 1 ganzes Ei
- 30 g warme Butter
- Abrieb 1 unbehandelten Zitrone
- 1/8 l lauwarme Milch
- 150 g Konfitüre (Aprikose, Erdbeere, Kirsch nach eigenem Geschmack)
- Fondant oder Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Hefe und den Zucker mit 1 Prise Salz in der lauwarmen Milch auflösen und in eine kleine Mehlmulde geben. Etwas mit Mehl vom Rand zu einem kleinen Vorteig mengen. Ca. 20 min. abgedeckt an einem warmen Ort „aufgehen“ lassen.

### Schritt2

Zunächst alles mit dem Ei, die Butter und die Zitronenschale mit den Knethaken zu einem glatten Teig vermengen.

### Schritt3

Heraus nehmen und mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten,

geschmeidigen Teig verkneten.

#### **Schritt4**

Zu einer Kugel formen und noch einmal ca. 30 min. aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt.

#### **Schritt5**

Ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher oder Glas runde,

#### **Schritt6**

6 - 7 cm große Plätzchen ausstechen.

#### **Schritt7**

Die Teigreste noch einmal miteinander verkneten, Vorgang wiederholen bis alles verbraucht ist.

#### **Schritt8**

Mit einem Teelöffel auf jedes Teigplätzchen die Konfitüre geben, zusammen schlagen - drücken, rollen. Mit etwas Abstand erneut, abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

#### **Schritt9**

In 180 ° C heißem Pflanzenfett (ca. 1 Kiloogramm) ca. 4 min. ausbacken, dabei drehen, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt10**

(Der dabei entstehende, weiße Streifen ist gewollt, so müssen die Krapfen - Berliner aussehen.)

#### **Schritt11**

Etwas abkühlen lassen und mit Zuckerguss - Fondant überziehen oder mit Puderzucker bestreut noch warm genießen

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen **Tags:** hefeteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/faschingskrapfen-berliner/>