



Berliner - Pfannkuchen - Faschingskrapfen - Krapfen - Kreppel

www.rwarna.com

Portionsgröße: 15 Stück | **Arbeitszeit:** 15 Min. | **Kochzeit:** 30 Min.

Zutaten

220 g Sojamilch
(Raumtemperatur)
500 g Weissmehl ((Weizenmehl
Type 405))
40 g Zucker
20 g Frischhefe
75 g Margarine
(Raumtemperatur)
7 g Salz
1 Vanilleschote
80 g Eigelb

Frittieröl
Himbeermarmelade
Zimtzucker
Puderzucker

Zubereitung

1. Süßer Hefeteig
2. Alle Zutaten bis und mit Eigelb nacheinander in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken auf tiefer Stufe kneten. Danach den Teig auf mittlerer Geschwindigkeit zirka 10 Min. (je nach Küchenmaschine) auskneten, bis er nicht mehr klebrig ist und nicht mehr reisst (Fensterprobe).
3. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und wieder zurück in die Schüssel geben.
4. Anschliessend den Teig mit einem Teigtuch (Gärfolie) zudecken und ca. 30 Min. bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
5. Formen
6. Den Teig in Portionen zu 60 g aufteilen. Ein Küchentuch oder ein Teigtuch auf ein Backblech legen. Die Teiglinge zu kleinen Kugeln formen und mit dem Verschluss nach unten, mit genügend Abstand zueinander, auf das vorbereitete Blech mit dem Tuch legen. Die Teiglinge zugedeckt bei Raumtemperatur für 4 Std. gehen lassen, bis sie ungefähr doppelt so gross sind.
7. Frittieren

Nährwertangaben

Menge pro Portion
Portionsgröße: 1 Stück
Kalorien: 187
Fette gesamt: 6g
Kohlenhydrate gesamt: 27g
Ballaststoffe: 1g
Eiweiß: 5g

8. In eine grosse Pfanne (oder Fritteuse) genügend Öl (1-1.5 Liter) geben und auf max. 170 - 180 Grad Grad erhitzen. Die aufgegangenen Teiglinge, mit dem Verschluss nach oben, in das heisse Öl geben und beidseitig, 2-3 Minuten pro Seite, goldgelb frittieren.
9. Tipp: Zum Wenden eignen sich Schaschlik Spiesse oder ähnliche Holzstäbe ausgezeichnet. Die Berliner nach dem Frittieren mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.
10. Die Marmelade in einen Spritzbeutel mit einer Berliner Tülle (Lochtülle 4-5 mm) geben und seitlich in den hellen Rand der Berliner spritzen. Den Zucker mit dem Zimt mischen, die gefüllten Berliner darin wenden und mit etwas Puderzucker bestauben. Tipp: Die Berliner müssen beim Wälzen im Zucker noch leicht warm sein, damit der Zucker besser hält.