

FOODKITCHEN

BERLINER PFANNKUCHEN (FASCHINGSKRAPFEN)

RZFK_001159

ZUTATEN

für 20 Stück

500 g Mehl (Type 405)
250 g Milch
1 Würfel frische Hefe (42 g)
50 g Zucker
50 g Butter
Salz
4 Eigelbe
200 g Marillenkönfitüre (Aprikose)
Mehl zum Verarbeiten
1 l neutrales Öl zu Ausbacken
Puderzucker zum Bestauben

ZUBEREITUNG

1 Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben, in die Mitte ein Mulde eindrücken. Die Milch lauwarm erhitzen, Hefe und 1 TL Zucker darin auflösen und in die Mulde gießen. Etwas Mehl vom Rand unterrühren und den Vorteig zugedeckt an einem warmen, zugluftfreien Ort 15 Min. gehen lassen.

2 Die Butter schmelzen. Mit dem übrigen Zucker, einer Prise Salz und den Eigelben hinzufügen und alles 3–4 Min. mit den Knethaken des Handrührgeräts bearbeiten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig zur Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

3 Den Teig in 20 Stücke teilen, diese zu Kugeln formen und etwas flach drücken. Mit einem Küchentuch bedeckt noch einmal ca. 20 Min. aufgehen lassen.

4 Das Öl in einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Holzkochlöffelstiel sofort viele kleine Bläschen hoch steigen. Dann jeweils 3–4 Krapfen von jeder Seite 3–4 Min. ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen und lauwarm abkühlen lassen.

5 Die Könfitüre in einen Spritzbeutel mit langer, glatter Tülle füllen. Die Krapfen von der Seite her einstechen und mit jeweils ca. 1 gehäuften TL Könfitüre füllen. Die fertigen Krapfen mit Puderzucker bestäuben.

Tipps

Wer einen Wok hat, kann ihn zum Frittieren verwenden. Durch seine spezielle Form bietet er eine große Oberfläche und man braucht nicht so viel Öl.

Statt mit Marillenkönfitüre können Sie die Krapfen auch mit jeder anderen Könfitüre oder mit Vanille-, Schoko- oder Eierlikörcreme füllen. Und statt sie mit Puderzucker zu bestäuben, können Sie sie auch mit Schokoladenglasur verzieren oder dunkle oder weiße Schokolade darüber raspeln.

Zubereitung: ca. 45 Min.

Teig gehen lassen: 1 Std. 35 Min.

Backen: 6–8 Min.

Pro Stück ca.: 224 kcal, 4,4 g E, 10,2 g F, 29,1 g KH