

# Berliner Pfannkuchen

## Faschingskrapfen

**Die Zutaten:**  
 (für 6 Stück)  
 300 g Mehl  
 100 ml Milch  
 ½ Würfel frische Hefe  
 20 g Butter  
 10 g Zucker  
 1 Vanillezucker  
 1 Ei  
 1 Prise Salz  
 Puderzucker  
 Öl zum frittieren



### Die Zubereitung:

- Milch in einem Topf erwärmen.
- Hefe und Zucker zugeben und glatt rühren.
- 2-3 EL Mehl hinzu geben und verrühren. Zum aktivieren der Hefe für 10 Minuten, abgedeckt stehen lassen.
- Das Mehl mit dem Ansatz, Vanillezucker, Ei, der (zimmerwarmen) Butter und dem Salz zu einem Teig verkneten.
- An einem warmen Ort (Backofen: 50°C) abgedeckt für 20 Minuten gehen lassen.
- Den Teig in 6 gleiche Teile teilen und zu Kugeln formen.
- Die Teiglinge abgedeckt für 20 – 30 Minuten an einem durchzug freien Ort gehen lassen. Sie sollten sich ungefähr verdoppeln.
- Das Öl in der Fritteuse oder im Topf auf 160°C erwärmen.
- Die Teiglinge wie folgt frittieren:
  - Teigkugel einsetzen und für 2 Minuten bei geschlossenem Deckel frittieren.
  - Umdrehen und für 1,5 bis 2 Minuten bei offener Fritteuse die andere Seite garen.
- Die Berliner auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Die gewünschte Füllung mit einer Fülltüle einspritzen.
- Mit Puderzucker oder Glasur verzieren.



### Marmeladenfüllung:

Die gewünschte Marmelade glatt rühren. Wenn sie sehr fest ist etwas heißes Wasser unterrühren.



# Berliner Pfannkuchen

Faschingskrapfen

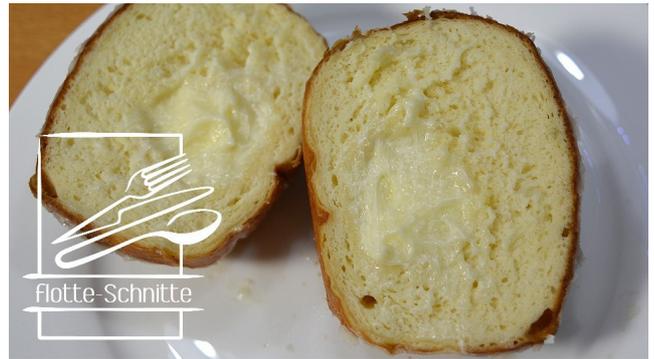
## Vanillecreme-Füllung:

### Die Zutaten:

- 1/4l Milch
- 60g Zucker
- 20g Speisestärke
- 1/2 Vanilleschote oder Vanillearoma
- 1 Prise Salz
- 60g Butter
- 65g Margarine

### Die Zubereitung:

- Stärke mit ca. 4 EL Milch in einem Schüsselchen glatt rühren.
- Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark entfernen (alternativ das Vanillearoma), zur restlichen Milch geben.
- Milch, Zucker und die Prise Salz in einem Topf zum kochen bringen.
- Stärke-Milch-Gemisch unter rühren in die heiße Milch geben und weiter rühren, kurz aufkochen lassen.
- Die Creme im Wasserbad kalt rühren.
- Zimmerwarme Butter und Margarine in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen (ca. 5 bis 8 Minuten).
- Nach und nach die kalte Creme zugeben und unterrühren (je 1/3).



## Eierlikör-Füllung:

### Die Zutaten:

- 1/4l Milch
- 60g Zucker
- 30g Speisestärke
- 1 Pa Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 120g Eierlikör
- 60g Butter
- 65g Margarine
- 125g Puderzucker
- 2 EL Eierlikör

### Die Zubereitung:

- Stärke mit ca. 4 EL Milch in einem Schüsselchen glatt rühren.
- Milch, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz in einem Topf zum kochen bringen.
- Stärke-Milch-Gemisch unter rühren in die heiße Milch geben und weiter rühren, kurz aufkochen lassen.
- Die Creme im Wasserbad kalt rühren.
- Den Eierlikör unter die kalte Creme rühren.
- Zimmerwarme Butter und Margarine in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen (ca. 5 bis 8 Minuten).
- Nach und nach die kalte Creme zugeben und unterrühren (je 1/3).
- Für den Guss den Puderzucker sieben und mit dem Eierlikör glatt rühren.



QR-Code scannen und Video schauen!

