

Krapfen/Berliner a la Bienenstich

Ich stelle Euch hier mein Krapfen-Rezept vor. Ihr bekommt aus dem Rezept ca. 10-12 Stück, je nachdem wie groß Ihr sie haben wollt ☺

Zutaten für den Teig:

500g Mehl
1 Würfel Hefe
250ml Milch lauwarm
60g geschmolzene Butter
50g brauner Zucker
1 Ei
2 Eigelbe
1 Pack. geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz



Für die Füllung:

Paradiescreme, egal welcher Geschmack
mit 250ml Milch + 200g Sahne aufschlagen

Marmelade
Süßer Schnee oder Puderzucker

Topping für die Bienenstichvariante:

50g Zucker
40g Butter
1 Eßl. Honig

Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die lauwarme Milch in eine Schüssel geben, Zucker dazugeben, Hefe hinein bröckeln und ca. 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Hat der Teig sich nahezu verdoppelt, wiegt Ihr den Teig ab und teilt ihn in 10-12 gleich große Stücke. Formt daraus schöne Kugeln und gebt sie auf ein Blech oder Teller (beides mit Backpapier belegen). Gebt hierauf nun Eure Kugeln, drückt sie etwas platt (nicht zu viel) und lasst sie nochmals für ca. 30 Minuten gehen, bis sie sich vergrößert haben. Gebt sie nach diesem Arbeitsschritt nochmals für 10 Minuten in den Kühlschrank, hierzu braucht Ihr sie nicht abzudecken. So bekommen sie eine schöne Haut und ziehen nicht so viel Fett beim Ausbacken.

Ich habe meine Fritteuse auf 170° aufgeheizt. Gebt nun die Berliner in das heiße Fett.

ACHTUNG: bitte mit der Oberseite (also die Seite, die die Haut gebildet hat) ins Fett geben.

Nun lasst Ihr sie von jeder Seite schön braun werden, nicht zu dunkel. Das dauert so ca. 3-4 Minuten von jeder Seite.

Während die Krapfen abkühlen, stellt Ihr Eure Füllung her. Einfach Eure Paradiescreme nach Wahl mit 250ml Milch und 200g Sahne aufschlagen. Ich hatte die Bienenstich Variante.

Für mein Topping habe ich den Zucker in einer Pfanne aufgelöst, die Butter und den Honig dazugegeben und anschließend die Mandeln damit vermengt. Gebt davon jeweils einen Teelöffel auf die Deckel Eurer Krapfen/Berliner und verteilt diesen. Wem die Masse zu fest ist, nimmt einfach ein bisschen Karamellsoße, gibt hiervon ein bisschen auf die Krapfen und streut ein paar angeröstete Mandelplättchen darauf.

Sobald die Krapfen kalt sind, schneidet Ihr sie wie eine Semmel (Brötchen) auf und gebt mit Hilfe eines Spritzbeutels Eure Paradiescreme darauf, oder spritzt Eure Marmelade mit Hilfe einer Fülltüle in den Krapfen/Berliner. Fertig!!!

Gutes Gelingen!!!