

Ein herzliches Hallo an alle Kinder,

passend zur Jahreszeit, habe ich wieder ein neues Rezept entdeckt und ausprobiert und ich muss sagen, die Berliner oder Pfannkuchen oder Krapfen (was sagt Ihr dazu?) schmecken sehr gut. Vielleicht habt Ihr Lust, das Rezept mit Eurer Familie auszuprobieren? Ich wünsche Euch viel Spaß dabei.

Lasst Euch bitte beim Frittieren von einem Erwachsenen helfen, das Öl wird sehr heiß und man kann sich leicht verbrennen. Schaut euch gerne das Video von Marcel Paa an, er erklärt nochmal jeden Schritt ganz genau. Falls Ihr keinen Zimtzucker nehmen möchtet, Zucker ohne Zimt passt genauso gut.

Ihr könnt die Pfannkuchen auch gerne mit einer anderen Marmelade füllen oder mit Pflaumenmus, Schokocreme oder Vanillecreme. Eurer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das Einspritzen der Füllung braucht etwas Übung. Bei meinen ersten Versuchen landete die Marmelade eher vor dem Pfannkuchen statt in der Mitte, verzweifelt nicht.

Ihr habt das Rezept ausprobiert? Super, dann schickt mir gerne eine Mail an [k.heinath@eva-pirna.de](mailto:k.heinath@eva-pirna.de), vielleicht mit Foto, Eurer Meinung und wenn ihr möchtet, Eure Erlaubnis zur Veröffentlichung.

Eure Frau Heinath

# Berliner - Pfannkuchen - Faschingskrapfen

<https://www.marcelpaa.com/rezepte/berliner-pfannkuchen/#>

<https://www.youtube.com/watch?v=Rc69nsU7wHA>

Vorbereitung 15 Min.    Zubereitung 30 Min.    Arbeitszeit 45 Min.  
Backdauer 2-3 Min. pro Seite    Backtemperatur Frittieröl auf max. 180 Grad

## Zutaten für ca. 15 Stück

- 220 g Vollmilch Raumtemperatur
- 500-550 g Weizenmehl Type 405
- 40 g Zucker
- 20 g Frischhefe oder 1 Pk. Trockenhefe
- 75 g Butter Raumtemperatur
- 7 g Salz
- 1 Vanilleschote
- $\frac{1}{2}$  Zitronenabrieb
- 4 Eigelbe
  
- 1 l Frittieröl
- Himbeermarmelade
- Zimtzucker
- Puderzucker



Für den Hefeteig alle Zutaten miteinander mischen, dabei die Eigelbe nacheinander zum Teig geben. Mit dem Knethaken auf niedriger Stufe kneten. Danach den Teig auf mittlerer Geschwindigkeit zirka 10 Min. kneten, bis er nicht mehr klebrig ist und nicht mehr reisst.



Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und wieder zurück in die Schüssel geben.

Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Min. bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Den Teig in Portionen zu etwa 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. (Je nach Umgebungs-Temperatur können die Berliner auch schon nach 2-3 Stunden bereit sein. Je wärmer es ist, desto schneller geht der Teig auf.)



In eine große Pfanne (oder Fritteuse) genügend Öl 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.



Zum Wenden eignen sich Schaschlik Spiesse oder ähnliche Holzstäbe ausgezeichnet. Nach dem Frittieren die Berliner mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf einem Küchepapier gut abtropfen lassen.



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 bestäuben. Damit der Zucker besser hält, müssen die Berliner beim Wälzen im Zucker noch leicht warm sein.

