

# Berliner Pfannkuchen ohne Hefe

## Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl
- 175 g Zucker + Zucker für die Hülle
- 3 Eier
- 1 Pck. Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 1 Becher Schmand
- Fett zum Frittieren
- Füllung (z.B. Frischkäse, Karamell, Marmelade...)

## Anleitung:

1. Eier voneinander trennen.
2. Eiweiß steif schlagen und den Schmand unterheben.
3. Eigelb und Zucker schaumig schlagen und ebenfalls unter die Eiweißmasse heben.
4. Mehl und Backpulver vermischen, sieben und vorsichtig mit der restlichen Masse verrühren.
5. Frittierfett in einen Topf geben und erhitzen.
6. Aus der fertigen Masse Kugeln formen (je nach gewünschter Größe) und anschließend in dem heißem Fett goldbraun ausbacken.
7. Fertige Berliner aus dem Topf entnehmen und ringsum in Zucker wälzen.
8. Abkühlen und nach Geschmack mit Hilfe eines Spritzbeutels füllen.