

# Krapfen

Zutaten für ca. 16 Stück

- 600g Dinkelmehl
- 1 Würfel Frisch-Hefe
- 2 Eier
- 65g geschmolzene Butter
- 4 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 50ml Wasser (lauwarm)
- 130ml Milch (lauwarm)
- Puderzucker / Zucker / Schokolade / Zuckerguss zum Bestreuen / Bestreichen
- Füllung (z.B. Aprikosenmarmelade, Vanillepudding, Creme,...)
- Frittierfett

## Zubereitung

1. Zucker und Hefe in Wasser auflösen und ca. für 5 Minuten zur Seite stellen.
2. Danach das Zucker-Hefe-Gemisch mit Mehl, Salz, Eiern, geschmolzener Butter und Milch verkneten, bis ein glatter homogener Teig entstanden ist.
3. Abgedeckt ca. eine halbe Stunde gehen lassen.
4. Nach der Ruhezeit ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit einem Glas von ca. 8cm Durchmesser Kreise daraus ausstechen.
5. Die Kreise auf eine bemehlte Unterlage legen und abgedeckt nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.
6. Im heißem Pflanzenfett / Frittierfett von beiden Seiten goldbraun ausbacken (ca. 2-3 Minuten von beiden Seiten. Das Fett sollte nicht zu heiß sein. Es hat die richtige Temperatur, wenn Bläschen an einem Holzlöffel hochsteigen.)

7. Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen, sofort in Zucker wälzen (wenn gewünscht) oder abkühlen lassen und anschließend mit Schokolade oder Zuckerguss überziehen.
8. Mit Hilfe einer Spritztülle füllen und zum Schluss nochmals mit etwas Puderzucker bestäuben oder in Schokolade oder Zuckerguss wälzen. Trocknen lassen und servieren. Am besten schmecken die Berliner immer ganz frisch, weil sie an der Luft schnell austrocknen.