

# FASCHINGSKRÄPFEN AUS DEM OFEN (BERLINER PFANNKUCHEN)

*Posted on 19. Februar 2017*



Passend zur bevorstehenden Faschingszeit habe ich heute ein Rezept für leckere Faschingskrapfen für euch. Diese Krapfen werden aber nicht wie üblich in Fett ausgebacken, sondern im Ofen und werden dadurch wesentlich fettärmer und bekömmlicher. Natürlich könnt ihr das Rezept auch nach Wunsch abwandeln und die Krapfen in Fett ausbacken, statt sie in den Ofen zu schieben. Meine Krapfen habe ich mit Zuckerguss serviert, denn in Berlin werden die echten Berliner in der Regel mit einem Zuckerguss dekoriert. Die einzige Ausnahme sind die mit Pflaumenmusfüllung, diese werden anstatt mit Zuckerguss nur mit Puderzucker verziert. Übrigens heißen die Berliner in Berlin nur Pfannkuchen. Den Begriff Berliner verwendet dort keiner...





## Zutaten:

(Für 10 Stück oder entsprechend mehr Mini-Krapfen)

### Teig:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe, frisch
- 250g Milch, lauwarm
- 1 Ei, Zimmertemperatur

- 50 g Zucker
- 10g Vanillezucker
- 60 g Butter, weich in Stücken
- 1 - 2 Prise(n) Salz

### Sonstige Zutaten:

- Konfitüre, ich hatte etwa 10 El Himbeerkonfitüre ([zum Rezept hier](#))
- Puderzucker zum Bestäuben **oder**
- 200g Puderzucker + 3-4 El Wasser
- etwa 90g Butter, zerlassen

### Zubereitung:

- Die Hefe und den Zucker in der Milch in einer Rührschüssel auflösen. Thermomix: 2 Min/ 37°C/ Stufe 2

- Die restlichen Zutaten für den Teig hinzufügen und für etwa 5-8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wenn ein Handmixer oder eine Küchenmaschine benutzt wird, bitte den Knethacken verwenden. Thermomix: 5 Min./ Teigknetstufe
- Hinweis: Der Teig ist eher etwas weich aber nicht klebrig, falls ihr ein sehr kleines Ei verwendet, kann evtl. ein Schluck mehr Milch nötig sein und bei einem sehr großen Ei kann es umgekehrt sein.
- Den Teig nun abgedeckt in einer geölten Schüssel für etwa 30 Minuten an einem warmen Ort oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen (Dann nur 20g Hefe, mit kalter Milch und im Thermomix ohne Wärme auflösen.).
- Nach der Gehzeit wird der Teig in 10 gleich große Stücke abgestochen und mit leicht bemehlten oder geölten Händen zu Kugeln geformt.
- Diese werden dann auf ein bis zwei Backbleche (oder Zaubersteine) gesetzt und nach Wunsch leicht platt gedrückt.
- Die Teiglinge nun ungefähr weitere 30-40 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Anschließend werden sie im nicht vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-Unterhitze für etwa 20-25 Minuten gebacken, bis sie die gewünschte Bräune erreicht haben. Bitte zu Backbeginn etwas Wasser in den Backofen sprühen oder nach einer Minute einmal mit Wasserdampf Schwaden, damit der Hefeteig schon gleichmäßig aufgeht.
- Während der Backzeit kann die Butter schon mal in einem kleinen Topf zerlassen werden.
- Nach der Backzeit werden die Krapfen auf ein Kuchengitter gegeben, um kurz etwas abzukühlen und dann (noch warm)
- vorsichtig in der zerlassenen Butter geschwenkt. Die mit der Butter benetzten Krapfen gebt ihr anschließend am besten auf ein Küchentuch. Wenn alle Krapfen in der Butter geschwenkt wurden, kann die restliche Butter noch mit einem Backpinsel auf den Krapfen verteilt werden.
- Die Konfitüre rührt ihr am besten vor der Verwendung glatt, gegeben falls erwärmt ihr sie leicht, falls sie zu fest ist.
- Diese füllt ihr in eine Garnierspritze oder einen Spritzbeutel mit einer Fülltülle.
- Nun stecht ihr seitlich in die Krapfen hinein, bis ihr mit der Spitze der Tülle ungefähr in der Mitte angelangt seid und drückt vorsichtig in jeden Krapfen eine Portion Konfitüre hinein.
- Wenn ihr die Krapfen nur mit Puderzucker bestäubt servieren wollt, dann rate ich die Krapfen schon kurz nach dem Schwenken in der Butter mit der Oberseite in gesiebten Puderzucker einzutauchen.
- Für den Zuckerguss werden 3-4 El Wasser mit dem Puderzucker glatt gerührt und gleichmäßig über den Krapfen verteilt.
- Frisch schmecken diese Faschingskrapfen am besten.

















♥Viel Spaß beim nachbacken!♥