

Bunte Berliner mit Zuckerglasur

VORBEREITEN

95
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

125 ml Milch
100 g Butter
500 g Mehl
1 Hefewürfel
30 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Salz
2 Eier
Frittierfett

Für die Füllung

100 g Marmelade ohne Kerne

Für die Glasur

400 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe

Besonderes Zubehör

kreisrunde Ausstecher oder Gläser (ca. 7 cm Durchmesser)
Spritze oder Spritzbeutel

Puderzucker bestreuen, wenn es auch bunt geht? Mit zartem, pastellfarbenem Zuckerguss schmecken diese klassisch gefüllten Krapfen gleich noch mal so gut und lassen sich außerdem wunderbar verzieren.

- 1 -

Butter in einem Topf zerlassen. Milch lauwarm erhitzen und Hefewürfel darin auflösen. Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Eier in einer großen Schüssel mit Butter und Hefemilch zu einem glatten Teig verarbeiten und 5 Min durchkneten. Teig an einem warmen Ort 45 Min gehen lassen.

- 2 -

Teig nochmal kräftig durchkneten und 2 cm dick ausrollen. Mit Ausstecher Kreise ausstanzen. Backblech mit Backpapier auslegen und Teiglinge darauf verteilen. Weitere 45 Minuten gehen lassen.

- 3 -

In einem großen Topf Öl auf 180 °C erhitzen. Berliner mit einer Schaumkelle vorsichtig ins Öl geben und von jeder Seite ca. 30 Sekunden ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Marmelade in einer Schüssel glattrühren und mit einer Spritztülle in die warmen Berliner spritzen.

- 5 -

Puderzucker auf kleine Schalen verteilen und jeweils mit ein paar Esslöffel Wasser zu einem dicken Guss verrühren.

Wenn der Winter langsam dem Frühling Platz macht, wird es Zeit für mehr Farbe! Warum Berliner einfach nur mit

Bunte Berliner mit Zuckerglasur

Guss mit Lebensmittelfarbe einfärben. Berliner mit Guss verzieren.