



Berliner Pfannkuchen

BERLIN

© StockFood/foodgrafix

Zutaten

Für 12 Berliner

500 g **Mehl**

200 ml **Milch**

100 g **Zucker**

1 Würfel **Hefe à 42 g**

40 g **Butter, weich**

2 Prisen **Salz**

1 **Ei**

2 **Eigelb**

Mehl zum Auswallen

Öl zum Frittieren

Zucker zum Wenden

200 g **Gelee oder Konfitüre**
(z. B. Himbeergelee oder
Aprikosenkonfitüre)

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde bilden. Milch handwarm erwärmen, Zucker begeben und die Hefe darin auflösen. Umrühren und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl zu einem Vorteig mischen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen, bis sich an der Oberfläche kleine Blasen bilden.

Butter, Salz, Ei und Eigelb zum Mehl geben und zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Zugedeckt ca. 45 Minuten aufgehen lassen.

Teig kurz durchkneten und auf etwas Mehl 5 mm dick auswallen. Daraus ca. 6 cm große Teiglinge ausstechen. Auf ein leicht bemehltes Blech legen und an einem warmen Ort „aufgehen“ lassen.

Fett auf 160°C erhitzen und darin Berliner portionenweise 3–4 Minuten frittieren. Sobald sie auf einer Seite goldbraun sind, wenden und auf der zweiten Seite fertig backen. Herausheben, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und in Puderzucker wenden.

Berliner auskühlen lassen. Konfitüren-Gelee oder Marmelade in einen Spritzsack geben und damit die Berliner füllen.

Guten Appetit!