



## Krapfen

### Zutaten (für ca. 15 Stück):

100 g Butter oder Margarine	1 Päckchen Trockenbackhefe	1 Eigelb
125 ml Milch	1 Päckchen Vanillezucker	300 g Konfitüre oder Marmelade
500 g Weizenmehl	1 TL Salz	Ausbackfett
30 g Zucker	2 Eier	

### Zubereitung:

1. Erwärme zuerst die Milch in einem kleinen Topf und zerlasse darin anschließend die Butter.
2. Vermische das Mehl mit der Hefe in einer Schüssel und füge im Anschluss daran alle anderen Zutaten (mit Ausnahme der Konfitüre und des Ausbackfetts) sowie die angewärmte Milch-Fett-Mischung aus dem Topf hinzu.
3. Vermenge alle Zutaten in der Schüssel mit einem Knethaken-Mixer zuerst auf der niedrigsten und anschließend auf der höchsten Stufe zu einem glatten Teig. Stelle diesen im Anschluss zugedeckt an einem warmen Ort ab, bis er sich sichtbar vermehrt hat.
4. Gieße nun das Ausbackfett in einem Topf oder in eine Fritteuse ein und erhitze dieses auf 180 Grad.
5. Entnehme den hochgezogenen Teig aus der Schüssel und breite ihn anschließend auf Deiner Arbeitsfläche aus, um ihn ordentlich Durchzukneten - bestreue ihn hierbei zwischenzeitlich immer mal wieder mit Mehl. Teile den Teig nun in etwa 15 gleich große Portionen auf. Die einzelnen Portionen nun mit der Handfläche zu kleinen Bällchen rollen, die rein äußerlich bereits an einen Berliner Ballen erinnern sollten. Diese kleinen Bällchen sollten nun zwischen zwei mit Mehl bestreuten Tüchern abermals zur Ruhe kommen bis sie sich erneut sichtbar vergrößert haben.
6. Lege die einzelnen Teigstücke mithilfe eines Löffels oder einer Schöpflöffel in das siedende Ausbackfett ein und lasse sie solange im Fett herumschwimmen, bis sie von beiden Seiten goldbraun gebacken sind. Ist dies der Fall, kannst Du die Bällchen mit dem Schöpflöffel herausnehmen und auf einem Stück Küchenrolle gut abtrocknen lassen. Bevor sie vollständig erkalten, solltest Du die Bällchen noch in Zucker wälzen und anschließend zur Ruhe kommen lassen.
7. Nun musst Du die leckeren Berliner nur noch befüllen. Streiche hierfür einfach Konfitüre durch ein Sieb und fülle diese im Anschluss in einen Spritzbeutel ein. Die Spitze des selbigen führst Du nun einfach in die hellere Seite des Berliners ein und spritzt auf diese Weise die Konfitüre ins Innere - das funktioniert alternativ natürlich auch mit Gelee oder Fruchtmus.