

Krapfen/Berliner

Zutaten:

800 g Mehl

40 g Hefe

500 ml Milch

50 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

100 g Butter

1 Zitrone (Schale und Saft)

Eventuell Marmelade zum Füllen



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und circa 1 Stunde ruhen lassen. Wenn der Teig aufgegangen ist, runde Kugeln formen und nochmals für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Danach schwimmend im heißen Fett bei circa 160°C ausbacken. (Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Kugeln nach und nach hineingeben bis sie eine braune Farbe angenommen haben.)

Eventuell mit Marmelade füllen.