

# BROTGENUSS Berliner Krapfen



## ZUTATEN (Menge für ca. 8 Stück)

### Für den Vorteig:

#### 100 g KOMEKO BROTGENUSS

120 g Milch

1 Pck. Trockenhefe

### Für den Teig:

#### 200 g KOMEKO BROTGENUSS

50 g Kartoffelstärke

½ TL Backpulver

1 Ei

2 Eigelb

8 g Salz

30 g Zucker

30 g weiche Butter

Zitrone / Vanille (nach Geschmack)

140 g Milch

### Sonstige:

ca. 1 L Öl oder Hartfett zum Backen

Zucker zum Wälzen

Füllung nach Wunsch (Marmelade / Pflaumenmus)



## ZUBEREITUNG

### Vorteig:

1. 100 g **KOMEKO BROTGENUSS**, 120 g warme Milch (max. 30 °C) und die Trockenhefe mischen; ca. 30 min. abgedeckt stehen lassen

### Teig:

1. 200 g **KOMEKO BROTGENUSS**, 50 g Kartoffelstärke und ½ TL Backpulver mischen, dann den Vorteig und die restlichen Zutaten zugeben und einen glatten Teig kneten (der Teig sollte etwa 28 °C haben)
2. Nun den Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen
3. Den Teig in 80 – 100 g Stücke abwägen, rund Formen und auf ein mit Kartoffelstärke bestaubtes Tuch setzen
4. Mit Folie bedeckt ca. 30 min. gehen lassen (die Zeit ist abhängig von der Teigtemperatur und der Umgebungstemperatur)

5. In der Zwischenzeit das Fett im Topf oder Fritteuse auf 160 °C erhitzen
6. Die Füllung glattrühren, den Zucker zum Wälzen bereitstellen
7. Die gegangenen Teigstücke vorsichtig mit einem Spachtel vom Tuch nehmen und in das heiße Fett gleiten lassen von jeder Seite ca. 3 min. Backen
8. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen und möglichst frisch im Zucker wälzen (wenn sie zu lange liegen, haftet der Zucker nicht mehr)
9. Zum Füllen eignet sich eine Berliner Fülltülle

Zubereitungszeit: ca. 2 ½ h



glutenfrei

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

