

# 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 EL Öl oder Hartfett zum Backen
- Zucker zum Wälzen
- Füllung nach Wunsch (Marmelade / Pflaumenmus)



### ZUBEREITUNG



#### Vorteig:

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

#### Teig:

- 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).
- Nun den Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.
- Den Teig in 80 – 100 g Stücke abwägen, rund Formen und auf ein mit Kartoffelstärke bestaubtes Tuch setzen.
- Mit Folie bedeckt ca. 30 min. gehen lassen (die Zeit ist abhängig von der Teigttemperatur und der Umgebungstemperatur).

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

Zubereitungszeit: ca. 2 ½ h

