

## Wir backen Krapfen

Wir backen jetzt wieder öfters mal etwas da wir Kinder ja den ganzen Tag zu Hause sind und da jetzt Karneval ist BACKEN wir heute Berliner bzw. Krapfen zu Fasching wie man in Bayern sagt.

Zutaten abwiegen, Mehl, Milch, Hefe, Salz und Zucker daraus einen kleinen Vorteig herstellen.



Vorteig nach 10 Minuten:



Eier trennen, das Eigelb und die Butter zum Vorteig geben und einen Teig herstellen.



Fertiger Teig wieder gehen lassen.



Kugeln abwiegen und Kugel formen.



Kugeln etwas flach drücken.



In Bayern heißen sie Krapfen und sind mit Hiffenmark gefüllt.



Der erste Berliner/Krapfen kommt in Butterschmalz



Das Butterschmalz sollte 180 Grad haben



Nach 4-5 Minuten mit 2 Holzstäbchen umdrehen



Die ersten sind fertig und sehen schon lecker aus



Sie schmecken auch lecker. Man kann natürlich auch andere Marmelade mit einem Spritzbeutel oder einer Spritze hineinfüllen oder aufschneiden und Sahne, Vanillepudding oder Schokolade rein füllen.



Das Rezept darf ich nicht verraten ist ein Familienrezept aber es gibt viele leckere Rezepte im Internet... Nur ein Tipp von meiner Mama, im Rezept soll kein Eiweiß sein dann werden sie besonders fluffig und Butterschmalz zum raus backen ist am besten.



Guten Appetit!