

## »BERLINER PFANNKUCHEN«

### ZUTATEN:

500g Mehl  
½ P. frische Hefe  
50 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eigelb  
220 ml Milch  
  
5 g Salz  
75 g weiche Butter

1 l Frittierfett oder Öl

Cremige Marmelade

Puderzucker

### ZUBEREITUNG:

in eine Schüssel geben

zugeben und alles in der Küchenmaschine bei kleiner Stufe etwa **10 Minuten** gut verkneten

zufügen und weitere **5 Minuten** gut durchkneten lassen. In eine ausreichend große Schüssel geben und abgedeckt über Nacht (10 bis 12 Stunden) gehen lassen.  
Am folgenden Tag den Teig etwa **60 Minuten** bei Zimmertemperatur aufwärmen danach nochmals durchkneten. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, auf etwa 1 cm dick ausrollen und mit einem Glas oder einer Tasse Ø ca. 7 cm Taler ausstechen. Taler zugedeckt etwa **20 Minuten** gehen lassen.

in einem Topf auf etwa **170 °C** erwärmen  
(*Tipp: Ein Holzstäbchen in das Fett bis auf den Boden tauchen. Wenn sich an dem Holzstäbchen kleine Bläschen bilden, hat das Fett die optimale Temperatur zum Frittieren.*)

Die Teigtaler vorsichtig in das Fett geben, mit dem Deckel abdecken und etwa **2-3 Minuten** frittieren. Dann wenden und nochmals **2-3 Minuten** frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf ein Küchenpapier, danach auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.

in einen Spritzbeutel füllen, mit einer langen Lochtülle in der Seite des Berliners einfüllen. Mit bestreuen und servieren.

