Berliner oder Krapfen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Hefeteig:
500 g Mehl
50 g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 Fl. Rum-Aroma oder
Butter-Vanille-Aroma
1 Ei
125 g Butter
(Zimmertemperatur)
30 g frische Hefe
1/4 l lauwarme Milch

Zum Ausbacken:
ca 1,5 kg Frittierfett

Deko:
60 g feiner Zucker
nach Belieben mit
Vanillezucker oder
Puderzucker mischen

Zubereitungszeit: 40min
Backzeit: ca. 4min
Temperatur: frittieren°C

Zubereitung:

Mehl in den **Schlagkessel** sieben Zucker, Vanillezucker, Aroma, Ei und Butter hinzufügen. Hefe mit der lauwarmen Milch im **VEMMiNA Cup 1/2 l** auflösen und alle Zutaten so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Hefeteig abgedeckt ca 1/2 Std. gehen lassen.

Teig mit etwas Mehl auf der **Arbeitsunterlage** 1 cm dick ausrollen mit dem **Berliner-Ausstecher** ausstechen, auf eine **Dauerbackunterlage** setzen abdecken und noch mal 1/2 Std. gehen lassen.

Das Fett im Kochtopf erhitzen. Ca. 6 Teilstücke mit der Oberseite ins heiße Fett geben. (Der Teig geht so besser auf) Jede Seite ca. 2 Min. goldgelb backen. Die Berliner mit dem Hardliner aus dem heißen Fett holen, auf Küchenkrepp abtropfen lasse. In feinem Zucker wälzen.