



BERLINER

Schwierigkeit: normal / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Kräppel, Küchli, Pfannkuchen, Krapfen oder Berliner: Egal, wie sie heißen, lecker sind sie immer. **Stina Spielberg** (TV-Köchin, vegan Coach und Autorin) stellt sie in der veganen Variante vor. Für die Zubereitung solltest du circa eine Stunde einplanen. Die Gehzeit beträgt 8–12 Stunden.

ZUTATEN

ca. 12 Stück

500 gr	Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630
--------	--

75 gr	Zucker
-------	--------

1 Msp	gemahlene Vanille
-------	-------------------

1 TL	Salz, gestrichen
------	------------------

8 gr	frische Hefe
------	--------------

300 ml	Hafer- oder anderer Pflanzendrink
--------	-----------------------------------

80 gr	weiche Pflanzenmargarine
-------	--------------------------

1500 ml	hocherhitzbares Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumen-, Raps- oder Brat- & Backöl)
---------	---

150 gr	rote Marmelade
--------	----------------

	Puderzucker
--	-------------



ZUBEREITUNG

Mehl (Achtung: Wenn du Dinkelmehl verwendest, kürze die Misch- und Knetzeiten auf die Hälfte), Zucker, gemahlene



Vanille und Salz in eine Rührschüssel geben. Brösel nun die Hefe an eine andere Stelle als das Salz, sie sollten sich nicht berühren. Haferdrink zugeben und auf niedrigster Stufe mit der Küchenmaschine 5 Minuten mischen. Lass dem Teig Zeit, es macht anfangs den Eindruck, als würden sich nicht alle Zutaten geschmeidig verbinden. Stelle dann die Maschine auf eine mittlere Stufe und lasse sie weitere 8 Minuten kneten. Dann die Margarine zugeben und den Teig solange weiterverarbeiten, bis er wieder geschmeidig ist. Das kann 2–4 Minuten dauern. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 8–12 Stunden gehen lassen.

Tags darauf den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 12 runden Teiglingen formen. Achte dabei darauf, dass deren Oberfläche glatt ist. Zugedeckt eine Stunde gehen lassen.

In einem großen Topf das Öl auf 175 °C erhitzen. Kontrolliere die Temperatur mit einem Küchenthermometer. Nimm dir dafür im Voraus etwas Zeit, es dauert meist bis sich die korrekte Temperatur eingependelt hat. Ist das Fett zu heiß, verbrennen dir die Berliner, bevor sie innen durchgebacken sind. Ist das Fett zu kalt, saugen sie sich mit Öl voll. Die Teiglinge nun nacheinander (oder so viele bei dir gleichzeitig in den Topf passen) 2–3 Minuten von jeder Seite frittieren. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Dann mit Marmelade füllen und mit Puderzucker bestreuen.

Troubleshooting: Wenn du feststellen solltest, dass dein Fett zu heiß war und deine Berliner innen nicht durch sind, kannst du sie längs halbieren und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 10–15 Minuten backen.