

## Berliner Krapfen aus der Heißluftfritteuse

### Zutaten für 10 Stück:

#### Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
- Frischhefe (halber Würfel)
- 180 ml Milch
- 60 g Zucker
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz



#### Außerdem

- 50 g Butter
- Zucker
- [Erdbeermarmelade](#)

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 12 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 32 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	1 Stunde

### Zubereitung:

1. Löse den Zucker und die Hefe in lauwarmen Milch auf.
2. Verknete die Hefemilch mit dem Mehl, einer Prise Salz, Butter und Ei zu einem geschmeidigen Hefeteig.
3. Lass den Teig abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen.
4. Forme aus dem Hefeteig 10 runde Berliner.
  
5. Heize deine Heißluftfritteuse auf 170 Grad auf. Schmilz die Butter.
6. Backe die Krapfen für 6 Minuten bei 170 Grad.
7. Wende die Berliner und pinsel sie mit flüssiger Butter ein.

8. Backe sie für weitere 6 Minuten bei 170 Grad.
9. Nimm die Berliner aus dem Airfryer. Pinsel sie nochmal mit Butter ein und wälze sie in Zucker.
10. Fülle die Berliner mit Hilfe einer Spritze mit Erdbeermarmelade.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

