

Berliner Pfannkuchen nach DDR Rezept

Zutaten für 24 Stück:

- 500 g Weizenmehl
- 21 g Frischhefe (1/2 Würfel)
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- ½ Päckchen geriebene Zitronenschale
- Puderzucker
- [Erdbeermarmelade](#)



Zum Ausbacken

- 500 g Butterschmalz (alternativ Öl oder Pflanzenfett)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

So werden die Kreppel zubereitet

1. Gib das Mehl in eine Schüssel und drücke eine Mulde hinein, in die du die Hefe bröckelst.
2. Verrühre die Hefe im Mehl mit etwas lauwarmen Milch und einem Teelöffel Zucker und lass die Masse für 15 Minuten ruhen.
3. Gib nun die restliche Milch, den restlichen Zucker, Salz, Zitronenschale, Vanillezucker, die Butter und das Ei hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
4. Lasse den Teig an einem warmen Ort abgedeckt für etwa 1 Stunde in Ruhe gehen.
5. Rolle den Teig anschließend etwa 1 bis 2 cm dick aus und steche runde Formen aus. Lasse sie nochmal für 15 Minuten gehen.

6. Erhitze in der Zwischenzeit das Fett (Schmalz oder Öl) in einer Fritteuse oder wie ich, im Kochtopf. Das Öl sollte nicht zu heiß sein, damit die Berliner nicht zu dunkel werden. Die richtige Temperatur hat es erreicht, wenn du ein Holzstäbchen hinein halten kannst und dabei Bläschen aufsteigen.

7. Backe die Teigkreise dann portionsweise im heißen Fett aus - dabei erhalten sie ihre typische Kreppel-Form. Gib immer nur so viele Kreppel gleichzeitig in den Topf, dass sie sich nicht berühren.

8. Lass sie anschließend auf einer großen Platte mit Küchenpapier abkühlen und abtropfen.

9. Befülle eine [Gebäckspritze*](#) oder einen Spritzbeutel mit Marmelade und spritze diese in die Kreppel.

10. Zum Schluss bestreust du die Berliner noch zart mit Puderzucker. Alternativ kannst du sie auch mit Zuckerguss einstreichen und mit bunten Streuseln oder anderem Gebäckschmuck verzieren.

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

