

Backofen Berliner/Berliner Pfannkuchen Krapfen vom Pampered Chef® Zauberstein Plus/Ofenzauberer Plus „James“ oder 12er Snack



Zutaten:

500g Weizenmehl Typ 550

1 P. Trockenhefe

200g Milch

55g Zucker

70g weiche Butter

1 Eigelb

1 Ei

Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2min 37 Grad erwärmen.

Dann das Mehl, Eigelb und das Ei dazugeben und alles 1 Minute Teigstufe kneten und zum Schluss die weiche Butter dazugeben und wieder 5 Minuten Teigstufe kneten.

Danach den Teig in eine Schüssel füllen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig auf die Teigunterlage geben und nochmals kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 16 Stücke schneiden. (Ich wollte kleine Berliner und deswegen habe ich 16 Stück geformt – solltest du große Berliner bevorzugen, dann forme dir 12 Stück aus dem Teigling)

Zu kleinen Kugeln schleifen und auf dem Pampered Chef Zauberstein verteilen.

Abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Danach in den vorgeheizten Backofen bei 185°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterste Schiene 15-20 Minuten backen, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Danach kann man sie mit Konfitüre oder Pudding befüllen und mit Puderzucker aus dem Streufix bestäuben.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware von Pamperedchef®

Pampered Chef Onlineshop von Martina - www.pamperedchef.eu/ziehl