



# Flaumige Berliner mit Gewürzmarmelade

🕒 100–120 Min 🍷🍷🍷

## Zubereitung

### Zutaten 20 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

#### Für den Teig

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 250 ml | Lauwarme Milch       |
| 3      | Eidotter             |
| 1      | Ganzes Ei            |
| 500 g  | Weizenmehl Typ 700   |
| 50 g   | Zucker               |
| 40 g   | Hefe                 |
| 60 g   | Weiche Butter        |
| 6 g    | ♦ Speisesalz jodiert |

#### Für die Füllung

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 300 g    | Fein passierte Marillenmarmelade |
| 1 Msp.   | ♦ Cardamom gemahlen              |
| 0.5 TL   | ♦ Nelken gemahlen                |
| 0.5 Msp. | ♦ Pfeffer schwarz ganz           |
| 1 kg     | Butterschmalz zum Ausbacken      |
|          | Puderzucker                      |

- 1 Alle Zutaten für den Teig miteinander vermengen und für fünf Minuten gut verkneten. Danach 45 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen.
- 2 Dann den Teig in ca. 45 g große Stücke teilen und jeweils zu Kugeln formen. Auf eine gut mit Mehl eingestaubte Fläche legen und die Kugeln danach nochmal mit Mehl bestäuben. Anschließend zugedeckt 15 Minuten rasten lassen. Dann mit einem Brett die Kugeln vorsichtig flach drücken, sodass diese nur noch einen Zentimeter hoch sind. Nun wieder für 20 Minuten rasten lassen.
- 3 Währenddessen die Füllung zubereiten. Dazu die Zutaten für die Füllung in einen Topf geben, erhitzen und gut verrühren. Danach zur Seite stellen und in einen Dressiersack mit passender Tülle füllen.
- 4 Nun das Butterschmalz in einer Pfanne auf 150 °C erhitzen. Die einzelnen Teigstücke mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen und zugedeckt ca. zwei Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals zwei Minuten ohne Deckel fertig backen.
- 5 Aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Dann die noch warmen Krapfen mit der warmen Marmelade füllen und mit Puderzucker bestreuen.

