

Kreppel

auch Fasnachtskrapfen oder Berliner Pfannkuchen oder einfach Berliner genannt:

Einer populären Legende nach wurden Berliner Pfannkuchen im Jahr 1756 von einem Berliner Zuckerbäcker erfunden, der als Kanonier unter Friedr. dem Großen dienen wollte und sich als wehruntauglich erwies, jedoch als Feldbäcker beim Regiment bleiben durfte. Sozusagen „zum Dank“ schuf er die ersten „Pfannkuchen“, gab den Hefeteigstücken die runde Ballenform von Kanonenkugeln und buk sie, da kein Backofen zur Verfügung stand, über offenem Feuer in mit heißem Fett gefüllten Pfannen.

Zutaten:

500 g Weizenmehl
1/8 l Milch
40 g Hefe
70 g Butter
70 g Zucker
7 g Salz
2 Eier
2 Eigelb

So wird's gemacht:

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und alle Zutaten zu einem Hefeteig kneten (ca. 5 Minuten kneten).

Den Teig in einer Schüssel zugedeckt ca. 10 Minuten liegen lassen.

Danach ca. 50 g schwere Teigstücke abwiegen, mit der Hand rund formen, auf ein bemehltes Tuch setzen und zugedeckt an einem warmen Ort 20 – 30 Minuten stehen lassen.

Anschließend die Teiglinge mit der Oberseite zuerst in heißes Fett (175° C) legen, Deckel darauf und diese Seite ca. 3 Minuten backen. Die Kreppel wenden und noch ca. 2 Minuten im heißen Fett ausbacken.

Kurz abkühlen lassen und mit einer spitzen Tülle an einem Spritzbeutel füllen, mit Puderzucker bestäuben.

Vielerorts wird Hagenbuttenmarmelade verwendet. Man kann aber auch Erdbeermarmelade, Schokocreme oder Vanillepudding nehmen. Hier sind dem Einfallsreichtum keine Grenzen gesetzt.