



Zum
Valentinstag

Heute gibt es BERLINER aus dem Backofen

Gefüllt mit Hiffenmark

150 ml Milch, 50 g Zucker, 2 Eßl. Butter
20g Hefe, erwärmen und zu 350 g Dinkelmehl, 1 Ei und 1 Prise Salz
geben und zu Hefeteig kneten.

Nicht vergessen, Vanille, Zitrone etc. zufügen !

An einem warmen Ort gehen lassen,
bis sich die Menge verdoppelt hat.

Aus dem Teig acht kugeln drehen,
auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben
und etwas flach drücken.

Mit Geschirrtuch bedeckt nochmals knapp
15-20 Minuten gehen lassen.

Bei 180 °C O/U Hitze ca. 15 Min. backen.

Noch heiß mit Butter bestreichen und in Zucker wälzen.

Anschließend mit Spritzdülle
Marmelade nach Geschmack in die Krapfen füllen.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!