

# Berliner Faschingskrapfen mit Vanillecreme

Da bleibt ganz sicher keiner übrig! Das Rezept für Berliner Faschingskrapfen mit Vanillecreme am besten gleich abspeichern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

|          |                        |
|----------|------------------------|
| 140 g    | <a href="#">Butter</a> |
| 3 Stk.   | Eigelb                 |
| 1 Würfel | Hefe                   |
| 500 g    | Mehl                   |
| 1 Prise  | <a href="#">Salz</a>   |
| 1 Prise  | Staubzucker            |
| 250 ml   | Vollmilch              |
| 120 g    | <a href="#">Zucker</a> |
| 750 ml   | Öl (zum Frittieren)    |

## Für die Vanillefülle

|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 250 ml      | Milch                         |
| 1 Packung   | Puddingpulver                 |
| 150 ml      | <a href="#">Schlagobers</a>   |
| 3 Packungen | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 1 Prise     | Zitronenschalen (gerieben)    |
| 80 g        | <a href="#">Zucker</a>        |

## Zubereitung

1. Für die Berliner Faschingskrapfen mit Vanillecreme zunächst den Teig zubereiten: Milch in eine kleine Schüssel geben, Frischhefe einbröckeln, Zucker zufügen, gründlich verrühren.

2. Mehl in eine große Schüssel füllen, Milchmischung dazugeben, abdecken. Warm stellen und um die 20 Minuten gehen lassen. Nach der Ruhezeit die Eier trennen (Eiklar anderweitig verwenden). Den Teig mit den Eigelben, dem Salz und der Butter verkneten. Wieder gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist.
3. Arbeitsfläche großzügig mit Mehl ausstreuen, Teig in einer Stärke von 5 Zentimetern ausrollen. Nun Kreise ausstechen (Durchmesser zirka 5 Zentimeter). Öl in einem Topf erhitzen. Die Krapfen darin ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Anschließend die Füllung herstellen: Vanillezucker mit Milch, Zucker und Zitronenschalen in einen großen Topf geben und aufkochen. Puddingpulver mit Schlagobers verrühren, in die Milchmischung geben, 1 bis 2 Minuten köcheln, abkühlen lassen. Die abgekühlte Vanillecreme kann man nun in die Krapfen füllen, indem man eine Garnierspritze zu Hilfe nimmt oder die Krapfen quer durchschneidet.
5. Die Krapfen vor dem Servieren nach Belieben dekorieren.

## **Tipp**

Die Berliner Faschingskrapfen mit Vanillecreme nach Geschmack mit Puderzucker, Rohrzucker oder Schokoladenstückchen garnieren.