

Berliner Pfannkuchen nach DDR Rezept



Süße Berliner mit Marmelade nach Omas Rezept

Berliner, Kreppel, Krapfen oder Pfannkuchen – die Liste der Namen für das süße Fettgebäck ist lang und doch meinen sie alle das eine. Berliner sind besonders zu Fasching / Karneval und Silvester sehr beliebt, eignen sich aber als Gebäck auch wunderbar für jede andere Party. Ich teile hier das DDR-Rezept meiner Oma mit euch, das wirklich ganz einfach gelingt.

Zutaten für 24 kleine Pfannkuchen:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- geriebene Zitronenschale
- Puderzucker
- feine Marmelade
- Schmalz zum Ausbacken, alternativ Öl

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 45 Minuten

So werden die Kreppel zubereitet

1. Gib das Mehl in eine Schüssel und drücke eine Mulde hinein, in die du die Hefe bröckelst.
2. Verrühre die Hefe im Mehl mit etwas lauwarmer Milch und einem Teelöffel Zucker und lass die Masse für 15 Minuten ruhen.
3. Gib nun die restliche Milch, den restlichen Zucker, Salz, Zitronenschale, Vanillezucker, die Butter und das Ei hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
4. Lass den Teig an einem warmen Ort abgedeckt für etwa 1 Stunde in Ruhe gehen.
5. Rolle den Teig anschließend aus und steche runde Formen aus. Lass sie nochmal für 15 Minuten gehen.



6. Erhitze in der Zwischenzeit das Schmalz oder Öl in einer Fritteuse oder wie ich, im Kochtopf. Das Öl sollte nicht zu heiß sein, damit die Berliner nicht zu dunkel werden. Die richtige Temperatur hat es erreicht, wenn du ein Holzstäbchen hinein halten kannst und dabei Bläschen aufsteigen.
7. Backe die Teigkreise dann portionsweise im heißen Fett aus – dabei erhalten sie ihre typische Kreppel-Form. Gib immer nur so viele Kreppel gleichzeitig in den Topf, dass sie

- sich nicht berühren.
8. Lass sie anschließend auf einer großen Platte mit Küchenpapier abkühlen und abtropfen.
 9. Befülle eine [Gebäckspitze*](#) oder einen Spritzbeutel mit Marmelade und spritze diese in die Kreppel.
 10. Zum Schluss bestreust du die Berliner noch zart mit Puderzucker. Alternativ kannst du sie auch mit Zuckerguss einstreichen und mit bunten Streuseln oder anderem Gebäckschmuck verzieren.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Variante

Statt mit Marmelade kannst du die Kreppel auch mit Pudding, Vanillecreme, feinem Pflaumenmus oder für beschwipste Berliner mit dickflüssigem Eierlikör befüllen. In unserer Region ist es Tradition, dass einer immer ein Pfannkuchen mit Senf befüllt wird und dann jeder beim Essen hofft, eben diesen nicht zu bekommen.

Alternativ zu den selbstgemachten Berlinern empfehle ich dir auch mal meine [süßen und saftigen Quarkspitzen](#) oder meine schnellen und einfachen [Ofenberliner](#).