



Rheinbessische Kreppel (Berliner)

Zutaten für 16 Stück:

100 g Butter oder Margarine
125 ml Milch
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Lecker's Bio Trockenhefe
1 Päckchen Lecker's Bio Bourbon Vanillezucker
5 Tropfen Lecker's Natürliches Bittermandelaroma
30 g Zucker
2 Eier (Größe M)
1 TL Salz
Fett zum Ausbacken
300 g Marmelade
Etwas Zucker

Vorbereitung:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen.

Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel sieben und gut mit der Trockenhefe vermischen. Die anderen Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hineingeben, alles mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe kurz verrühren, anschließend auf höchster Stufe innerhalb von 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich merklich vergrößert hat. In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder in der Fritteuse auf etwa 180 Grad erhitzen, sodass sich Blasen um einen ins Fett gehaltenen Holzkochlöffel bilden. Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten. In 16 gleich große Stücke teilen und zu Bällchen rollen. Gut aufpassen, dass der Teig keine Risse hat. Teigbällchen zwischen 2 mit Mehl bestäubten Tüchern abermals gehen lassen, bis er sich wieder merklich vergrößert hat. Teigbällchen Stück für Stück mit der Oberseite nach unten ins siedende Ausbackfett geben, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Kreppel noch heiß im Zucker wenden und auf einem Küchenrost kalt werden lassen.

Füllung:

Marmelade durch ein Sieb streichen und in einem Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. In jeden Kreppel durch den hellen Rand an der Seite etwas Füllung hineinspritzen.

