

-- Hellau, Allaf und rote Nas

Krebbel, Krapfen, Berliner



Zutaten:

zum Ausbacken der KKB-Gesellen: ca ½ Liter Pflanzenfett

für den KKB-Gesellteig:

500g Dinkelmehl (Typ 630) , 90 g Rohrzucker, 1 Pack. Trockenhefe

80g Alsan pflanzliche Butter, 300ml Sojamilch oder Hafermilch, Bio-Bourbonvanille

für die Füllung mit der Ganierspritze/ Ganierrflasche: Marmelade oder geschlagene Reissahne

zum Bestreuen: Puderzucker oder Rohrzucker oder Schokoraspeln

Zubereitung:

Sojamilch und pflanzliche Butter in einem Topf leicht erwärmen und in eine Schüssel geben. Etwas Mehl, 1 EL Rohrzucker, Trockenhefe hinzugeben und zu einem Vorteig verrühren, abgedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten ruhen lassen.

Die restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten (Knethaken/Rührgerät). Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Knetteig mit den Händen zu einem gleichmäßig, glatten, nicht klebrigen Teig verarbeiten.

Den Teig in eine große Schüssel geben und an einem warmen Ort 1-1 ¼ Stunde „gehen lassen“. (zB Heizungsnähe)

Nach der Gehzeit den Teig nochmals kräftig durchkneten und ca. 2,5 cm hoch ausrollen.

Jetzt mit einem Becher (Durchmesser von ca. 7 cm) Kreise ausstechen und auf einen Küchenrost, ausgelegt mit Backpapier, legen.

Mit einem Küchentuch die Kreise abdecken und auf die doppelte Höhe „gehen lassen“.

Nach Bedarf die Ganierspritze/Ganierflasche vorbereiten mit eine langen dünnen Aufsatz Marmelade bereitstellen oder Reissahne schlagen.

Das Pflanzenfett in einem hohen Topf erhitzen.

Eine Hitzeprobe machen, d.h. einen Holzstab ins Öl halten.

Fett ist heiß genug, wenn Blasen am Holz aufsteigen.

Nacheinander die KKB-Gesellen ins heiße Fett legen und nach **30-40 Sekunden** wenden. Beide Seiten sollten goldbraun sein.

Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Bestreuen mit Puderzucker oder Rohrzucker sollte der Geselle **noch heiß/warm sein**.

Marmelade oder Sahne ebenfalls in den **noch warmen** KKB-Gesellen einspritzen und **zum Abkühlen leicht schräg ablegen**. So läuft die Marmelade nicht hinaus :)