
Krapfen, Pfannkuchen, Berliner

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Krapfen •—•

Weitere Namen und Varianten:

Pfannkuchen, Berliner, **Faschingskrapfen**, Aniskrapfen, Apfelkrapfen, Bauernkrapfen, Brandteigkrapfen, Glaskrapfen, Indianerkrapfen, Mandelkrapfen, Linzer Pfannkuchen, Bayerische Pfannkuchen u.v.w.

Hier nun eine Beschreibung aus dem Jahre 1886

750 Gramm feines Mehl werden in eine große irdene Schüssel gesiebt und warm gestellt; dann weicht man 45 Gramm Preßhefe mit vier Eßlöffeln kaltem Wasser auf, rührt sie glatt und tut sie nebst einer Obertasse lauwarmem Rahm und einem Eßlöffel Zucker in die Mitte des Mehls, vermischt sie mit einem Teil desselben zu Brei und läßt das Hefenstück mit einem gewärmten Tuch zugedeckt aufgehen.

Währenddem quirlt man vier frische Eier in einem kleinen Topf sehr stark durcheinander, stellt das Töpfchen in ein Casserol mit mäßig warmen Wasser und setzt das Quirlen noch eine Viertelstunde fort, rührt noch eine Obertasse lauen Rahm und einen Eßlöffel Rum zu den Eiern, schüttet dieselben zu dem aufgegangenen Teig und vermengt ihn mit sechs Eßlöffel lauer geklärter Butter, einer Prise Salz, einem Eßlöffel Zucker, un der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone oder ein wenig gestoßener Muskatblüthe. Hierauf schlägt man den Teig mit der rechten Hand von untern nach oben so lange und so stark, bis er Blasen wirft, streut etwas gewärmtes Mehl unter und über denselben und läßt ihn an einer mäßig warmen Stelle zur doppelten Höhe aufgehen.

Ist dies geschehen, so schüttet man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes, gewärmtes Backbrett, teilt ihn in zwei bis drei Teile und wirkt sie einzeln gut durch, rollt jeden Teil zu einem 1/2 Zentimeter starken, etwa 6 - 7 Zentimeter breiten viereckigen Streifen aus, belegt die untere Hälfte desselben in angemessenen Zwischenräumen mit kleinen Häufchen feiner, kurz eingekochter Obst-Marmelade (Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, Kirschmus oder feinem Pflaumenmus), die ebenfalls ein wenig erwärmt sein muß, bestreicht unterhalb der Fülle den Teig im Bogen mit geschlagenem Ei, schlägt die andere Hälfte des Teiges von oben darüber, drückt sie fest auf die mit Ei bestrichenen Stellen und schneidet mit einem Kuchenrädchen die Pfannkuchen einzeln aus, legt sie nebeneinander auf ein anderes erwärmtes Brett, kehrt alles Mehl gut davon ab und stellt sie an den Ofen, damit sie noch etwas aufgehen.

Sind alle auf diese Art fertig gemacht, so beginnt man mit dem backen der zuerst aufgegangenen, legt nicht zu viel auf einmal in ein breites, ziemlich flaches Kupferkasserol mit kochendem Schmalz, bäckt sie auf beiden Seiten schön hellbraun, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie ablaufen, und auf Löschpapier entfetten, tut sie auf eine Schüssel und bestreut sie mit Zucker. —

Zu einer größeren Menge feiner Pfannkuchen ist auch folgende Zusammenstellung empfehlenswert:

- 2 Kilogramm feines erwärmtes Mehl werden mit
 - 100 Gramm Hefe in
 - 1/4 Liter Milch aufgelöst
 - 3/4 Liter lauer Milch in die man
 - 4-6 frische Eier gequirlt hat, gibt man
 - 1/2 Eßlöffel Salz,
 - die abgeriebene Schale von 1 Zitrone oder einer mit Zucker gestoßenen Schote Vanille sowie
 - 375 Gramm fein gesiebten Zucker vermischt alles worauf man den Teig tüchtig abschlägt und mit
 - 250 - 300 Gramm frischer etwas erweichter Butter durchwirkt.
- Dann deckt man ihn zu, läßt ihn an einer warmen Stelle 2 - 3 Stunden aufgehen und verfährt hierauf weiter wie oben angegeben.

*Quelle: aus einem Lexikon für die Küche von 1886
bearbeitet und digitalisiert von www.brauchtumsseiten.de*

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/krapfen/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)
ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED