

Himbeer-Cheesecake-Krapfen

Zutaten für etwa 20 Stück

Für den Teig

50 g Butter
200 ml Milch
560 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
60 g Zucker
1 TL Salz
2 Eier

Für die Cheesecake-Creme

150 g Butter, Raumtemperatur
100 g Puderzucker
150 g Frischkäse, Raumtemperatur
1 TL Vanilleextrakt

Außerdem:

1 L Sonnenblumenöl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestäuben
Himbeermarmelade ohne Fruchtstücke zum Beträufeln

Berliner

1. Für den Teig die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen und zum Abkühlen auf Seite stellen. Die Milch lauwarm erwärmen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben. Mit einem großen Löffel eine Mulde in das Mehl formen. Die frische Hefe hinein bröseln. 1 EL Zucker und das Salz hinzufügen. Das Milch-Hefe-Gemisch in der Mulde mit einer Gabel verquirlen und die Schüssel 30 Minuten mit einem Küchenhandtuch abgedeckt ruhen lassen.
3. Den restlichen Zucker und die abgekühlte Butter mit den Eiern verquirlen und zum Vorteig geben. Erneut gut miteinander vermengen und den Teig weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Die Mischung mit dem Handrührgerät mit Knethakenaufsatz zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte er an den Händen kleben noch etwas Mehl ergänzen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1-1 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas von etwa 6-7 cm Durchmesser so viele Kreise wie möglich ausstechen. Die Teigreste verkneten, erneut ausrollen und mit der gleichen Methode weitere Teigkreise ausstechen.
5. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat.

Cheesecake-Creme

1. Für die Füllung Butter hell und cremig schlagen. Puderzucker, Frischkäse und Vanilleextrakt sorgfältig einrühren. Kühl stellen.
2. Die vollständig abgekühlten Berliner mit der Creme füllen. Dazu die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, die Tülle seitlich ansetzen und die Füllung hineindrücken. Nach Geschmack mit Puderzucker, verbleibender Cheesecake-Creme und Himbeermarmelade verzieren.

Rezept von:

<https://www.klitzekleinesblog.de/gefuellte-himbeer-cheesecake-berliner-mein-liebstes-rezept-fuer-die-jecke-jahreszeit/>

KLITZEKLEIN

EIN KLITZEKLEIN(ES) BLOG