

# Ofenberliner

Im Ofenzauberer oder auf dem Zauberstein von Pampered Chef®

## Für den TM:

Milch, Hefe und Zucker im Mixtopf bei 37 ° /3 Minuten /Stufe 2 erwärmen.

Mehl, Butter, Ei, und Zucker zugeben und 4 Minuten/ Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.

## Ohne TM:

Hefe und Zucker in lauwarmer Milch auflösen.

Mehl, Butter, Ei und Zucker zugeben und gut verkneten, dass ein geschmeidiger Teig daraus wird.

## dann..

Ca. 30 Minuten in einer Schüssel ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Backofen auf 200 ° vorheizen.

Den Teig auf die Backmatte stürzen, in 8 gleiche Stücke teilen und runde Krapfen daraus schleifen. Dann in den großen Ofenzauberer oder auf den Zauberstein legen.

Backofen zurückdrehen auf 180 ° und bei Ober– Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Die gebackenen Krapfen mit dem kleinen Servierheber auf das Kuchengitter heben und kurz abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Hagebutten Marmelade in den Spritzbeutel füllen und mit der schmalen langen Tülle die Krapfen füllen.

Die noch warmen Krapfen dünn mit Butter einpinseln und mit Puderzucker aus dem Streufix zuckern.



## Zutaten:

350 g Mehl

50 g Butter (zimmerwarm)

150 g Milch

1 Ei

50 g Zucker

1/2 Würfel Hefe

1/2 Glas Hagebutten Marmelade

Puderzucker aus dem Streufix

## **Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de

[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

