

Rezept

Sufganiyot - Berliner aus Israel

Ein Rezept von Sufganiyot - Berliner aus Israel, am 02.10.2023

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 550)	42 g frische Hefe (1 Würfel)
125 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
50 g Zucker	2 Eier (M)
1 Eigelb (M)	100 g zimmerwarme Butter
$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Ausserdem

1 Mehl zum Verarbeiten	1 l Frittieröl
ca. 150 g Erdbeer-Fruchtaufstrich ohne Stücke (ersatzweise Himbeer-Fruchtaufstrich)	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 15 g F, 6 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Milch lauwarm erwärmen, zur Hefe gießen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen.
2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale fein abreiben. Zucker, Eier, Eigelb, Butter in Flöckchen, Zitronenschale und Salz zum Vorteig geben. Mit der Küchenmaschine in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. bis zum doppelten Volumen gehen lassen.
3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Zu einer Rolle formen und in 14 gleich große Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf wenig Mehl zu einer glatten Kugel rollen. Dabei darauf achten, dass sich keine Risse bilden. Die Teigkugeln auf der Arbeitsfläche mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 1 Std. gehen lassen.
4. Das Frittieröl in einem hohen Topf auf 170° erhitzen. Die Teigkugeln portionsweise in das heiße Öl gleiten lassen und 2-3 Min. frittieren. Mit einer Schaumkelle wenden und von der zweiten Seite weitere 2-3 Min. frittieren, bis sie rundum goldbraun sind. Mit der Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und zum Entfetten auf mehrere Lagen Küchenpapier geben.
5. Den Fruchtaufstrich in einen Spritzbeutel mit einer langen, dünnen Tülle füllen und portionsweise in die Mitte der Kugeln spritzen. Die Sufganiyot großzügig mit Puderzucker bestreuen und frisch servieren.