

A TASTE OF GERMANY

Lerne, wie du selber traditionell deutsche Gerichte machen kannst
Learn how to make traditional German dishes yourself

Krapfen

WAS DU BRAUCHST/WHAT YOU NEED

500g Mehl/ flour
125g Butter/ butter
80g Zucker/ sugar
1/6L Milch/ milk
3 Eier/ eggs
1 Teelöffel Salz/ 1 teaspoon salt
25g Hefe/ yeast
Pflanzenfett/ vegetable oil
Friteuse/ deep fryer



1. Kombiniere Mehl, Butter, Zucker, Milch, Eier, Salz und Hefe zu einem Teig und lasse diesen 30 Minuten lang gehen.
Combine flour, butter, sugar, milk, eggs, salt and yeast and let the dough rest for 30 minutes.
2. Rolle den Teig fingerdick aus und steche mit einem Glas 24 Kreise aus. Lasse diese weitere 30 Minuten gehen.
Roll out the dough until it is approximately as thick as your finger. With a glass, cut out 24 pieces of dough and let them rest for another 30 minutes
3. Frittiere die Krapfen in Pflanzenfett bis sie auf beiden Seiten gleichmäßig braun sind
Fry the *Krapfen* in vegetable oil until they are evenly brown.



Wusstest du? Did you know?

Krapfen sind traditionelle Faschingsgebäcke, die es schon seit dem 16. Jahrhundert gibt. Es gibt über 20 Varianten davon, mit jeweils unterschiedlichen Bezeichnungen, abhängig von Region und Land. Dies kann allerdings auch zu Missverständnissen führen; der ehemalige US-Präsident Kennedy bezeichnete sich in seiner Rede 1963 als "Berliner", das norddeutsche Wort für Krapfen.

Krapfen are traditional carnival buns that originated in the 16th century. There are over 20 versions of it, all with different names, varying from region to region. This can also lead to some misunderstandings; former US president Kennedy famously called himself a "Berliner" during a speech in 1963, which is a northern German word for *Krapfen*.

Hefekranz

WAS DU BRAUCHST/ WHAT YOU NEED:

Für den Teig/ For the
dough:

500g Mehl/ flour
80g Butter/ butter
80g Zucker/ sugar
200ml Milch/ milk
1 Ei/ egg
1 TL Salz/ 1 tsp salt
25g Hefe/ yeast

Für die Füllung/ For the
filling:

150g Gemahlene Nüsse/
ground nuts
100g Sahne/ cream
75g Zucker/ Sugar

1. Kombiniere Mehl, Butter, Zucker, Milch, Eier, Salz und Hefe zu einem Teig und lasse diesen 30 Minuten lang gehen.
Combine flour, butter, sugar, milk, eggs, salt and yeast and let the dough rest for 30 minutes.



2. Bestreiche den Teig mit süßer Sahne und streue Zucker und Nüsse darüber.
Coat the dough with cream and spread sugar and nuts evenly over it.



3. Rolle den Teig zusammen und verdrehe ihn.
Roll the dough and twist it into a crescent shape.



4. Bestreiche den Kranz mit Milch und Eidotter und backe für 25 Minuten bei 180°C.
Coat the Hefekranz with milk and egg yolk and bake for 25 minutes at 180°C.

