

# Apfel-Berliner

Rezept für einen heißgeliebten Klassiker aus Hefe- und Brandteig

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Hefeteig:

250 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (der Größe M)

### Brandteig:

125 ml Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
1 Pr. Salz  
1 EL Zucker  
75 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 3 Eier (Größe M)

### Füllung:

600 g Äpfel, z. B. Elstar

### Außerdem:

Butterschmalz  
Zimt-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben, Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 3 Brandteig:

Wasser mit Fett, Salz und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe unterarbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt.

- 4 **Füllung:**  
Äpfel waschen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Zum Ausbacken Butterschmalz in einem breiten Topf auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.
- 5 Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 60 x 30 cm) ausrollen. Den Brandteig darauf verstreichen und die Apfelwürfel gleichmäßig darauf verteilen. Von der langen Seite her aufrollen und in 20 etwa 3 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben zugedeckt nochmals etwa 15 Min. gehen lassen.
- 6 Die Teigschnecken portionsweise im siedenden Butterschmalz zuerst von der einen, dann von der anderen Seite goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch warm in Zimt-Zucker wälzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie das Gebäck mit einer Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße.
- Die Apfel-Berliner sind einfriergeeignet.