





Berliner aus dem Backofen

Lockere Berliner aus dem Backofen mit fruchtiger Konfitüre gefüllt.

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:

100 ml Milch
100 g Butter
250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
25 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Flüssiger
Bourbon-Vanille-Extrakt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
½ TL Salz
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 25 g Butter
etwa 2 EL Zucker

Füllung:

3 - 4 EL Kirschkonfitüre

Wie backe ich leckere Ofen-Berliner?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. 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.

3 Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in etwa 10 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer glatten Kugel formen. Die Kugeln nebeneinander auf das Backblech setzen und flach drücken.
- 5 Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.

- 6 **Bestreichen:**
Butter zerlassen. Die Berliner aus dem Backofen sofort nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen. Berliner etwas abkühlen lassen.
- 7 **Füllung:**
Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einen kleinen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen (Ø etwa 4 mm). Die Spritztülle seitlich in jeden Berliner drücken und etwas Konfitüre einfüllen.
- 8 **Bestreuen:**
Die Oberseite der Berliner in Zucker tauchen oder mit Zucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für Berliner mit Zuckerguss etwa 100 g gesiebten Puderzucker mit 2 EL lauwarmem Wasser zu einem streichfähigen Guss verrühren.
- Die Berliner aus dem Backofen sind einfriergeeignet.

