

Berliner mit Guss

Lockere Berliner gefüllt mit fruchtiger Konfitüre zu Silvester oder zum Karneval

14 - 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Hefeteig:

- 125 ml Milch
- 100 g Butter oder Margarine
- 500 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
- 30 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)
- 1 TL Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)

Außerdem:

Ausbackfett

Füllung:

- 300 g Konfitüre oder 250 g Pflaumenmus oder Gelee

Zum Verzieren:

- 200 g Puderzucker
- etwa 3 EL Wasser
- Dr. Oetker Dekor-Konfetti
- Dr. Oetker Zuckerstreusel
- Dr. Oetker Gebäckschmuck , Non-Pareilles

1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel 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. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden (Abb. 1).



- Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in 14-16 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zwischen Daumen und Handballen auf der Arbeitsfläche zu Bällchen rollen. Darauf achten, dass der Teig keine Risse hat. Teigbällchen zwischen 2 mit Mehl bestreuten Tüchern nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
- Die Teigstücke portionsweise mit der Oberseite nach unten in das siedende Ausbackfett geben, von beiden Seiten goldbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen (Abb. 2) und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Berliner auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- Füllung:**
Konfitüre durch ein Sieb streichen oder Pflaumenmus oder Gelee glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 5 mm) füllen. In jeden Berliner damit seitlich durch den hellen Rand etwas Füllung spritzen (Abb. 3).



- Verzieren:**
Puderzucker sieben und mit dem Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Oberfläche der Berliner damit bestreichen und sofort im Anschluss die Dekorartikel aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Teig (unter Punkt 3) auch gut 1 cm dick ausrollen und 14-16 Taler (Ø etwa 7 cm) ausstechen.