

# Berliner mit Guss

Lockere Berliner gefüllt mit fruchtiger Konfitüre und glasiert mit Zuckerguss 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

## Wie mache ich den klassischen Berliner mit Guss?:

### 1 Vorbereiten:

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

### 2 Hefeteig zubereiten:

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.



#### 5 Füllung zubereiten:

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).



#### 6 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

- Der Guss kann auch mit Zitronen- oder Orangensaft oder mit Whiskey - oder Eierlikör angerührt werden.
- Für einen rosa Guss 2-3 EL rotes Gelee im Wasserbad verflüssigen, mit 150 g Puderzucker nach und nach zu einem dickflüssigen Guss anrühren.
- Der Teig (unter Punkt 3) kann auch gut 1 cm dick ausgerollt und 14-16 Taler (Ø etwa 7 cm) ausgestochen werden.