

Berliner

Das beste Rezept für 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 (aus Rö.)
- 3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
- 1 TL Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)

Außerdem:

- Ausbackfett
- Zucker

Füllung:

- 300 g Konfitüre oder 250 g Pflaumenmus oder Gelee

Wie mache ich Berliner selber?:

1 Vorbereiten:

Die 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).



3 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.

4 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 noch heiß in Zucker wenden, 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).



Rezeptvariante Berliner mit Whiskey- oder Eierlikör-Guss:

150 g Puderzucker mit 3-4 EL Whiskey- oder Eierlikör zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Die Oberfläche der Berliner damit bestreichen.

Rezeptvariante Berliner mit rosa Guss:

2-3 EL rotes Gelee im Wasserbad verflüssigen, mit 150 g Puderzucker nach und nach zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Berliner mit dem Guss bestreichen.

Rezeptvariante Berliner mit Vanille- oder Eierlikörcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen nach Packungsanleitung, aber nur mit 250 ml Milch oder 1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen nach Packungsanleitung, aber nur mit 200 ml Milch und 50 ml Eierlikör, zubereiten. Die Vanille- oder Eierlikörcreme erkalten lassen, dabei regelmäßig umrühren und dann in die Berliner spritzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für Berliner mit Zuckerguss gesiebten Puderzucker mit so viel lauwarmem Wasser verrühren, dass ein streichfähiger Guss entsteht.
- Sie können den Teig (unter Punkt 3) auch gut 1 cm dick ausrollen und 14-16 Taler (Ø etwa 7 cm) ausstechen.