

Klassische, einfache Berliner

Von Kuchenfee

Für 12-20 Stück.

Das folgende Rezept ist aus einem rheinländischen Café, in dem ich vor Jahren gearbeitet habe. Es sind also Berliner wie aus der Konditorei. Mit viel Liebe gebacken. Super fluffig durch aromatischen Hefeteig und abgerundet durch rote Konfitüre.

Wer Lust hat, kann natürlich auch eine Vanillecreme, Nussnougat- oder Eierlikörcreme zum Füllen benutzen. Eine Glasur aus Puderzucker könnte auch noch zum Glasieren verwendet werden.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	15 min	n/a	25 min

15 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

700 g	Mehl
175 g	Zucker
¾	Hefe
Würfel	
270 ml	Milch
	<i>lauwarm</i>
2 x	Eier
50 g	Butter
	<i>weich</i>
1 Prise	Salz
	Frittierfett
1 Glas	Marmelade

Werkzeuge

Topf
Thermometer
Waage
Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

- 01
- Eine Mulde ins Mehl formen und die Hefe einbröseln. Mit etwas Zucker und der Hälfte der Milch bedecken und einige Minuten stehen lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten lassen. Ich benutzte hier für meine liebste Küchenmaschine.
- 02
- Den Knethaken entfernen und den Teig abgedeckt an einem warmen Ort mindestens eine Stunde ruhen lassen, damit sich das Volumen des Teiges verdoppelt.
- 03
- Den Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und grob zusammen drücken.

- 04 Mit Hilfe einer Waage kleine Teiglinge von 70-90 g portionieren. (Wie schwer die Teiglinge abgewogen werden, ist die Grundlage dafür, wieviele Berliner man insgesamt erhält. In meinem Video habe ich ca. 90g portioniert, und es wurden am Ende 13 Stück.)
- 05 Die Teiglinge rund wirken und mit dem Verschluss nach unten auf ein großzügig bemehltes Küchenhandtuch legen. Abgedeckt erneut mindestens 30 Minuten gehen lassen.
- 06 Ist die zweite Gare fast vollständig, sollte das Fett auf eine Temperatur von 170 ° C gebracht werden. (Ich lege hier wirklich ans Herz, ein Thermometer zu benutzen. Ausserdem benutzte ich fürs Ausbacken einen einfachen Topf mit ca. 6 Liter Volumen, und fülle ihn mit ca. 2 Liter Frittierfett.)
- 07 Die Teiglinge mit dem Verschluss nach oben ins heiße Fett gleiten lassen und sofort den Deckel auf den Topf geben. Von der ersten Seite 2 – 4 Minuten ausbacken. Dann den Deckel entfernen und die Berliner vorsichtig wenden. Erneut 2 – 4 Minuten unabgedeckt ausbacken.
- 08 Die Berliner aus dem Fett nehmen und auf etwas Küchenkrepp legen.
- 09 Die noch heißen Berliner in etwas extra Zucker wälzen und abkühlen lassen.
- 10 Mit Hilfe eines Spritzbeutels und einer Fülltüle jeden Berliner mit Marmelade füllen.
- 11 So frisch wie möglich genießen.