

Berliner selber machen

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

Für den Vorteig

200 g Weizenmehl Type 550
150 ml Milch
30 g frische Hefe

Für den Hauptteig

340 g Weizenmehl Type 550
60 g Milch
60 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
3 Eigelb
5 g Salz

Zum Ausbacken und Füllen

2 l Frittieröl
200 g Zucker
120 g Marmelade oder Konfitüre

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Gusseisen Cocotte
Backblech mit Papier
Schaumkelle
Auskühlgitter
Spritzbeutel mit Nadeltülle

Berliner! Der **Klassiker** vom Bäcker, mit Zucker, Glasur, Fruchtfüllung oder auch mal Pudding. Zu Karneval, Silvester oder das ganze Jahr über **lecker**. Und jede Region hat einen eigenen Namen für sie: Ob nun Berliner, Pfannkuchen oder Krapfen, eins bleibt immer gleich - das **Grundrezept**.

Berliner backst du aus einem **leichten Hefeteig** mit etwas Fett und Zucker und vor allem viel **Eigelb**. Letzteres macht den Teig nicht nur schön gelb. Das enthaltene Lecithin ist ein **Emulgator**, der das Fett gleichmäßig im Teig verteilt und ihn so besonders **geschmeidig** macht. Gleichzeitig verbessert sich auch die **Oberflächenstruktur** des Teiges. So kann das Siedefett beim Frittieren nicht in den Berliner eindringen und es entsteht eine **dünne** Kruste. Denn auch wenn sie in Fett ausgebacken sind, die beliebten Krapfen sind ein eher **fettarmes Gebäck**.

Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist der **weiße Streifen** in der Mitte des Berliners, auch **Kragen** genannt. Wenn sich der Teig im heißen Fett gut nach oben ausdehnen kann, dann taucht die Mitte des Teiglings nicht ins Fett ein und ein heller Streifen bleibt sichtbar. Das ist ein Zeichen dafür, dass deine Berliner gut und gleichmäßig **gelockert** sind. Beim Anbeißen sind sie dann besonders **luftig** und **leicht**. Besonders gut geht das Ausbacken in einer **Gusseisen Cocotte**. Das Gusseisen speichert die **Hitze** des Fetts besonders lange, sodass du dir keine Sorgen um **Temperaturschwankungen** deines Frittierfetts machen musst.

Wie dir deine Berliner immer perfekt gelingen zeige ich dir Schritt für Schritt in diesem Rezept.

- 1 -

Alle Zutaten für den Vorteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und auf schneller Stufe 5 Minuten intensiv verkneten. Abdecken und 30 Minuten

Berliner selber machen

bei warmer Raumtemperatur gehen lassen.



- 2 -

Restliche Zutaten für den Hauptteig hinzufügen. Erst 2 Minuten auf langsamer Stufe, dann 5 Minuten auf schneller Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst.



- 3 -

Teig auf die reichlich bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz rundwirken. Dazu immer wieder eine Seite des Teigs zur Mitte falten und den Teig dabei drehen, bis eine glatte Kugel entsteht. Teig dann 15 Minuten ruhen lassen.



- 4 -

Leicht aufgegangenen Teig plattdrücken, sodass sämtliche größere Luftblasen herausgedrückt werden. So entsteht die gleichmäßige Porung.



- 5 -

Plattgedrückten Teig straff aufrollen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen. Dann in 12 Teigstücke à ca. 80 g aufteilen.

Berliner selber machen



- 6 -

Jedes Teigstück zu einer kleinen Kugel rundschleifen. Dazu unter der aufgestellten Hand mit kreisenden Bewegungen über die Arbeitsfläche ziehen, bis eine glatte Kugel mit Oberflächenspannung entsteht.



- 7 -

Teigkugeln mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei warmer Raumtemperatur abgedeckt 60 Minuten gehen lassen. Währenddessen Frittierfett in einer Gusseisen Cocotte auf dem Herd auf 175 °C aufheizen. Backpapier mit einem Messer in kleine Quadrate schneiden, um Berliner besser ins Fett setzen zu können. Marmelade in den Spritzbeutel mit Nadeltülle füllen und Zucker zum Wälzen auf einen Teller geben. Auskühlgitter bereitstellen.



- 8 -

Jeweils 3 Berliner in das heiße Frittieröl geben, sofort den Deckel der Cocotte schließen und 3 Minuten ausbacken.



- 9 -

Dann wenden und ohne Deckel weitere 3 Minuten ausbacken. Nochmals wenden und 2,5 Minuten backen, dann ein letztes Mal wenden und weitere 2,5 Minuten backen.

Berliner selber machen



- 10 -

Berliner mit der Schaumkelle aus dem Öl holen und sofort heiß in Zucker wälzen.



- 11 -

Berliner noch warm mit Marmelade füllen und dann auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen.