



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Berliner



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Vorteig in der Maschine zu einem glatten Teig verarbeiten und dann bei Raumtemperatur 30 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann alle Zutaten für den Hauptteig dazu geben und 6 Minuten im langsamen und dann 10 Minuten im schnellen Gang der Maschine verarbeiten.

Tipp: Macht einen Fenstertest. Dazu ein wenig Teig zwischen den Fingern ziehen, sodass Ihr hindurchschauen könnt. Reißt er nicht, ist er fertig! Nun wieder für 20-30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

60g große Stücke abwiegen und rund formen.

ZUTATEN: (für ca. 15 Berliner)

Vorteig:

150g Weizenmehl T550 oder T405
100g Milch
25g Hefe

Hauptteig:

350g Weizenmehl T550 oder T405
100g Eier (Vollei, ca. 2 Eier Gr. M)
40g Eigelb (ca. 2)
50g Butter auf RT
50g Zucker
35g Milch
10g Salz und
2g etwas Vanille
2g Zitronenabrieb von 1/2 Bio-Zitrone

Sonnenblumenöl

Zucker

25g /pro Berliner Marmelade (z.B. Erdbeer oder Himbeer; im Grunde, was Ihr mögt)





VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Berliner



Legt diese dann auf ein bemehltes Tuch oder Folie und deckt sie mit einem zweiten Tuch/Folie ab.

Tipp: Wirklich gut die Unterlage vorher einmehlen!

Nun müssen sie für 2-4h ruhen. Das ist ganz abhängig von Eurem Raumklima. Wichtig ist, dass die Berliner sich ungefähr in ihrer Größe verdoppelt haben sollten.

Wenn es soweit ist, dann eine große, tiefe Pfanne mit ausreichend Fett begießen. Sie sollte so gefüllt sein, dass die Berliner nachher nicht den Boden berühren. Das Fett auf 170°Grad erhitzen.

Tipp: Thermometer verwenden! Die korrekte Temperatur ist ausschlaggebend!

Sobald das Fett heiß ist, die Berliner für 2-3 Minuten von jeder Seite schwimmen lassen.

Tipp: Nicht untertauchen! Der charakteristische weiße Rand soll unbedingt bleiben.

Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Anschließend mit Marmelade füllen. Ich verwende dafür eine Bratenspritze und gebe 25g in einen Berliner.

Anschließend in Zucker baden und direkt genießen!