

Hier und heute

Berliner

Die Karnevalssession beginnt und Konditormeister Marcel Seeger macht das passende Gebäck dazu. Seine Berliner aus süßem Hefeteig sind fluffig, leicht herzustellen und ganz nach Geschmack zu befüllen.

Das Rezept

Berliner

von Marcel Seeger, für circa 15 Stück

Zutaten

- 400 g Mehl, Typ 550
- 100 ml Milch
- 30 g Hefe, frisch
- 1 Ei (Größe M)
- 2 Eigelbe (Größe M)
- 50 g Butter, Zimmertemperatur
- 50 g Zucker
- 1 TL Salz
- etwas geriebene Tonkabohne oder Vanillepaste

Zubereitung

Milch leicht erwärmen, die Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen. Mehl unterrühren und dann Ei, Eigelbe, Butter, Zucker und Tonkabohne zugeben und alles zu einem Hefeteig verkneten. Nach der Hälfte der Knetzeit das Salz zufügen. Sobald sich der Teig vom Schüsselrand oder von der Arbeitsfläche löst und eine glatte Struktur hat, ist er fertig. Den fertigen Teig circa 10 Minuten mit einem Küchenhandtuch abgedeckt „gehen“ lassen. Dann den Teig nochmal kurz durchkneten und in 15 gleichgroße Stücke aufteilen. Die einzelnen Teigstücke zu einer Kugel formen und dann mit der „Naht“ nach unten auf eine Platte o.ä. setzen und mit einem zweiten Küchentuch abdecken. Die Teigkugeln weitere 15 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat. Die Berliner in einer auf 170 °C vorgeheizten Fritteuse circa 8 Minuten goldbraun ausbacken und dann auf Küchenkrepp gut abtropfen und abkühlen lassen.

Tipp

Während des Ausbackens die Berliner mehrmals wenden, damit sie gleichmäßig ausbacken.

Fertigstellung

- circa 300 g Konfitüre nach Belieben (z.B. Himbeere, Erdbeere oder Aprikose)
- etwas Puderzucker

Die Konfitüre glattrühren und mit Hilfe eines Spritzbeutels mit dünner Tülle oder einer dicken Spritze in die abgekühlten Berliner füllen. Abschließend die Berliner mit Puderzucker besieben.

Tipp

Anstelle von Konfitüre kann man die Berliner auch gut mit Pflaumenmus, Vanillecreme, Eierlikörcreme oder Nuss-Nougatcreme füllen.