

Berliner

Hallo, Feinschmecker!

Diese Woche möchte ich dir ein Gebäck vorstellen, das bei uns sehr bekannt und beliebt ist. Der Berliner!

So saftig und lecker... Man kann ihm einfach nicht widerstehen! :o)

Für mich persönlich ist das meine Kindheit! Damals haben sie sie draussen vor der Migros hergestellt! Sie waren noch ganz warm und so gut! Leider habe ich diese Kindheitserinnerung nie wieder gefunden... Die in den Schweizer Geschäften sind heute nicht mehr gleich...

Aber mit diesem Rezept habe ich einen Sprung in die Vergangenheit gemacht! Ich fühle mich in meine Kindheit zurückversetzt. Lecker!



Für 18 mini-Berliner benötigt man:

- 100g Milch
- 7 g Trockenhefe oder 20g frische Hefe
- 220g Mehl
- 50g Zucker
- 20g weiche Butter
- 2 Eigelb
- 1 TL Vanillearoma
- 1/2 TL Salz
- 1 Liter Frittieröl
- 200g Zucker
- 150g Himbeeren Gelée

Beginne damit, **100g Milch** in der Mikrowelle **10-15 Sekunden** lang zu erhitzen. Die Milch sollte lauwarm sein (**30-40°C**), nicht heiss! Sonst verträgt die **Hefe** das nicht.

Wiege mit einer Löffelwaage **7g Trockenhefe** oder **20g Frischhefe** ab und füge sie zu der Milch hinzu.

Kurz mit einem Löffel verrühren und beiseitestellen.

Füge **220g Mehl** in eine grosse Rührschüssel und bilde in der Mitte eine Vertiefung.

Giesse die **Milch-Hefe-Mischung** und **25g Zucker** in die Mitte.

Achte darauf, dass du die gesamte **Hefe** in die Rührschüssel gibst.



Vermische mit einem Löffel ein wenig Mehl (nur ein wenig) in das Zucker/Milch/Hefe Gemisch und lasse es für mindestens **10 Minuten** ruhen.

Die Hefe wird sich dank des Zuckers und der lauwarmen Milch entwickeln, der Teig wird für den weiteren Verlauf viel luftiger sein. Du wirst sehen, dass die Mischung nach **10 Minuten** aufgequollen ist und Luftblasen an der Oberseite vorhanden sind. Das ist ein Zeichen dafür, dass die Hefe ihre Arbeit richtig macht.

Wenn die **10 Minuten** vorbei sind, füge den restlichen **Zucker (25g)**, **20g warme Butter** und **2 Eigelb** hinzu.



Zum Schluss **1 Teelöffel Vanillearoma** und **1/2 Teelöffel Salz** in den Rand der Schüssel geben. Das Salz sollte nicht direkt mit der Hefe in Berührung kommen. Sonst geht der Teig nicht richtig auf.

Verrühre die Mischung mit dem Kneithaken **8-10 Minuten** lang bei mittlerer Geschwindigkeit.

Nach **8-10 Minuten** sollte der Teig schön elastisch und gleichzeitig weich sein.

Forme mit einem Horn eine schöne Kugel in der Mitte der Schüssel.



Lege dann ein feuchtes, lauwarmes Tuch auf die Schüssel.

Stelle die Schüssel dann zusammen mit einer weiteren **Schüssel mit sehr heissem Wasser** in deinen **kalten Ofen**. Auf diese Weise wird der Teig sein Volumen verdoppeln und sehr luftig werden.

Wenn Du den Ofen für etwas anderes brauchst, kannst Du einfach eine luftdichte Aufbewahrungsbox aus Plastik verwenden. Das funktioniert auch sehr gut.

Ich mache das immer mit meinen Brotteigen, Brioche und allen anderen Teigen, die aufgehen müssen! Auf diese Weise geht mein Teig immer gleich auf, egal ob im Sommer oder im Winter.

Lasse den Teig **1-1,5 Stunden gehen**. Er sollte sein Volumen verdoppeln.

Wenn sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat, bereite zwei Backpapiere, zwei 5-mm-Ausrollhilfen und einen grossen Ausrollstab vor.

Rolle den Teig gleichmässig aus und steche dann **6 cm grosse Kreise** aus.



Öle ein Blatt Backpapier (Backtrennspray eignet sich auch hervorragend) und stelle die Teiglaibe darauf.

Auf diese Weise bleiben sie nicht am Papier kleben. :o)

Bereite eine hohe Pfanne und vor und giesse **1 Liter Frittieröl** hinein.

Auch einen Teller mit **200g Zucker** und ein Gitter vorbereiten.

Ich habe ein Backpapier unter mein Gitter geschoben.



Erhitze das Öl auf **160 °C**. Es kann zwischen **160°C und maximal 175°C** liegen. Es darf aber nicht unter **160 °C** und nicht über **175 °C** liegen. **Das ist wichtig! Kontrolliere die Temperatur ständig mit einem Thermometer.**

Wenn das Öl die richtige Temperatur hat, platziere die Teigstücke an den Rand und lass sie in das Öl gleiten. Achte, dass du keine Ölspritzer abkommst! Du kannst problemlos mehrere Kugeln gleichzeitig frittieren.

Sie werden zuerst auf den Boden sinken und dann an die Oberfläche steigen.

Frittire die erste Seite **2 bis 3 Minuten** goldbraun.

Sobald sie an die Oberfläche steigen, werden sie sich aufblähen. Wenn die Bällchen nicht aufsteigen oder sich nicht aufblähen, ist das Öl nicht heiss genug.

Wende nach **2-3 Minuten** die Berliner mit einer Gabel um und frittire sie erneut etwa **2 Minuten** lang.

Nehme die Berliner dann mit einer Gabel heraus. Lasse sie leicht abtropfen, damit nicht zu viel Öl zurückbleibt.



Lege die Berliner direkt in den **Zucker** und umhülle sie gut, so wie es sein soll.

Mache dies direkt, nachdem die Berliner-Kugeln aus dem Öl kommen, damit der Zucker gut klebt.

Stelle sie dann für etwa **20 Minuten** auf das Abkühlgitter.

Bereite in der Zwischenzeit eine Füllung für die hübschen kleinen Berliner vor.

Hier habe ich eine Fülltülle und einen 30-cm-Spritzbeutel verwendet.

Wenn die Berliner abgekühlt sind, fülle sie mit Himbeergelee. Ich habe etwa **5g Himbeergelee** in jede Kugel gefüllt. Wenn du zu viel Gelee einfüllst, kommt es direkt wieder heraus.

Drücke die Tülle gut in den Berliner, damit du genug Gelee einfüllen kannst.



Und hier ist das Ergebnis!

Ich wünsche dir einen schönen Sonntag!

Karin

