

Hier und heute

Berliner vom Blech

Konditormeister Marcel Seeger macht Karnevalsgebäck komplett ohne Fritteuse. Er zeigt, wie man Berliner auch prima vom Blech machen kann und lecker füllt.

Rezept

Berliner vom Blech

von Marcel Seeger für ein Backblech (10-12 Stück)

Zutaten

- 20 g Hefe, frisch
- 100 ml Milch
- 250 g Mehl Typ 550
- 100 g Butter, weich
- 25 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 3 g Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 1 Spritzer Zitronensaft
- zusätzlich 1 verquirltes Ei zum Bestreichen der Berliner

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hefe in der Rührschüssel einer Küchenmaschine zerbröseln. Die Milch auf Körpertemperatur erwärmen und dann mit der Hefe gründlich verrühren. Das Mehl zufügen und die Zutaten zu einer breiigen Konsistenz verbinden. Butter, Zucker, Ei, Eigelb, Vanillemark und Zitronensaft dazugeben und den Ansatz 10 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Sobald das Mehl aufbricht, mit dem Kneten beginnen und nach circa einer Minute Knetzeit als letzte Zutat das Salz zugeben. Den Hefeteig circa 10-12 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Hefeteig in eine Schüssel füllen und abgedeckt ruhen lassen (mindestens 15 Minuten). Er braucht Zeit für eine erste Gare, damit die Hefezellen sich im Teig vermehren können und der Teig an Volumen gewinnt.

Anschließend den Teig von Hand einmal kurz durchkneten und dann in 10 oder 12 gleichmäßige Stücke aufteilen. Die Teigstücke zu einer Kugel formen und mit dem Schluss (der Naht) nach unten dicht an dicht auf das Backblech setzen.

Die fertig geformten Teigstücke mit einem Handtuch abdecken. Wenn die Teigstücke ihr Volumen fast verdoppelt haben, die Oberfläche der Teigkugeln mit etwas verquirltem Ei dünn bestreichen. Das gibt der Teigoberfläche einen schönen Glanz nach dem Backen. Die Berliner im vorgeheizten Backofen circa 12-14 Minuten goldbraun backen und abkühlen lassen.

Tipp: Für mehr Saftigkeit nach dem Backen die Oberfläche mit etwas flüssiger Butter (20 g) bepinseln.

Zutaten Füllung und Fertigstellung

- 100 g Erdbeermarmelade, gekauft
- 100 g Aprikosenmarmelade, gekauft
- 100 g Vanillepudding, gekauft
- 25 ml Eierlikör
- etwas Puderzucker

Hier und heute



Zubereitung

Die Erdbeer- und Aprikosenmarmelade mit einem Schneebesen glatt rühren. Den Vanillepudding mit dem Eierlikör verrühren und abschmecken. Nun mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle jeweils die gewünschte Anzahl an Berlinern mit der gewünschten Füllung befüllen. Dazu entweder mit der Tülle schräg von oben in die Berliner hinein gehen oder die Berliner vorher voneinander trennen und dann seitlich die Füllung einbringen. Zum Abschluss die Berliner mit etwas Puderzucker besieben.