

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #49

Cathrins Backstudio

Berliner

Zutaten:

175 mL	Milch
1 Würfel	Hefe (42 g)
100 g	weiche Butter
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eier
500 g	Weizenmehl, gesiebt
Ca. 250 g	Erdbeermarmelade
Etwas	Puderzucker



Foto: © by Stephanie Hofschlaeger / pixelio.de

Zuerst wird für den Hefeteig die Milch erwärmt und die Hefe darin aufgelöst. In einer Küchenmaschine oder mit dem Knethaken werden die übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verknetet. Der Teig wird mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt und an einem warmen Ort für ca. 1 Std. gehen lassen.

Anschließend wird der Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 1 cm dick ausgerollt und ausgestochen. Hierzu kann entweder ein Glas oder eine Ausstechform (z.B. Herz oder Stern) benutzt werden. Die ausgestochenen Formen werden dann nochmal rd. 30 Min. gehen gelassen.

Dann Topf (oder Fritteuse) mit Öl füllen und auf 175°C erhitzen.

Sobald die Temperatur erreicht ist, können die Berliner frittiert werden: Pro Seite ca. 6-8 Minuten bis sie goldbraun sind.

Die fertigen Berliner mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Marmelade in eine Spritze oder einen Spritzbeutel füllen und mit einer langen Spitze in die Mitte der Berliner füllen, anschließend mit etwas Puderzucker bestäuben.