# BERLINER SELBER MACHEN

Gehzeit: 2,5 Std. | Backzeit: 2 Min. pro Seite

Die besten Berliner selber machen. Man kennt sie als Pfannkuchen, Berliner, Krapfen oder ich als Hesse kenne und liebe sie als Kreppel. Nicht nur zum Karneval, Fasching oder Silvester ein Highlight, sondern ein schönes Gebäck was man das ganze Jahr über mit unterschiedlichsten Füllungen genießen kann. Ich persönlich bevorzuge ja selbstgemachte Marmelade als Füllung.

## Schritt 1

Für den Vorteig die Milch erwärmen (nicht wärmer als 40°C) und etwa die Hälfte der lauwarmen Milch in eine Rührschüssel geben. Die hälfte der Hefe reinbröseln, Zucker hinzugeben und alles in der Milch auflösen. Etwas Mehl hinzugeben und alles miteinander verrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Die Schüssel abdecken und den Vorteig 1 Std. gehen lassen (bei etwa 25°C).

## Schritt 2

Den Zitronenabrieb zum Teig geben. Die restliche Hefe und den restlichen Zucker, Salz, Eigelbe, Milch, Butter und

das restliche Mehl in die Schüssel zum Vorteig geben und alles in der Küchenmaschine mit Knethaken etwa 7 Minuten lang kneten.

## Schritt 3

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig auf die Arbeitsfläche geben. Einige Minuten mit der Hand kneten und dabei den Teig immer wieder in die Länge ziehen und falten, um Spannung im Teig zu erzeugen. Dadurch sollte eine glatte Kugel entsehen. Den Teig in eine geölte Schüssel legen, abdecken und erneut ca. 1 Std. gehen lassen (erneut bei ca. 25°C).

## Schritt 4

Den Teig in 11 Portionen á 80g teilen und die einzelnen Teiglinge Rundschleifen. Dafür immer den Teig von außen nach innen falten und zu einer Kugel formen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen, die Teigkugeln darauf verteilen und etwas flach drücken. Alles mit einem Küchentuch abdecken und erneut für ca. 30 Minuten gehen lassen.

## Schritt 5

Öl in einem Topf erhitzen (auf max. 160°C). Die Berliner mit der Oberseite nach unten in das Öl legen. Deckel auf den Topf geben und die Berliner pro Seite etwa 2 Minuten ausbacken. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Gebackene Berliner mit Zucker und Puderzucker bestreuen.

## Schritt 6

Wenn man möchte, kann man nun die Berliner nach Herzenslust füllen. Dafür einfach von der Seite mit einem Stab ein Loch in den Berliner stechen, eine Spritztüte mit Marmelade füllen (am besten mit langer Tülle) und den Berliner damit füllen.

Guten Appetit!

Ich empfehle die Berliner mit selbstgemachter Marmelade zu füllen - ein Rezept dafür findest du hier auch!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Töpfe und Pfannen*:

## Tipps

Man kann den Teig auch im Backofen gehen lassen, indem man ihn abgedeckt in einer Schüssel zusammen mit einer Wärmflasche in den Ofen legt. Die Wärmefläasche sollte dabei die Schüssel nicht direkt berühren.

Man kann die Berliner auch nach dem frittieren in Zucker wälzen.

Bei der Füllung ist Kreativität erlaubt, es kann fruchtig mit Marmelade gefüllt werden oder auch cremig mit Vanillepudding oder ähnlichem.

## Zutaten für 11 Stück

- 475 g Mehl Typ 405
- 240 ml Milch

- 42 g Hefe
- 60 g Zucker
- Abrieb von 1/4 Bio Zitrone
- 2 g Salz
- 3 Eigelbe
- 85 g Butter
- Pflanzenöl zum Frittieren (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
- ca. 100 g Marmelade zum Füllen (Sorte nach Geschmack)
- Puderzucker / Zucker zum bestäuben

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 101

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

**Mein Backbuch*:**