

## Berliner 1 Prof.

Kategorien: Hefeteig, Fritöse, Kleingebäck, Eigen, Profi.

Zutaten für: 180 Stück ca.

2	kg	Mehl
150	Gramm	Hefe
36	Gramm	Salz
100	Gramm	V-Milchpulver
800	Gramm	Wasser
300	Gramm	Fett
		Zitrone
80	Gramm	Zucker
6		Eier

### *FRITURE*

---

Pflanzenfett z.B. Biskin oder gar Butterfett

### Anleitung:

Aus den Zutaten einen glatten Hefeteig bereiten. Etwas gehen lassen (10 Min.) In Teile zu 600g abwiegen und mit der Teigteilpresse abpressen und rund formen. Ergibt 30 Berliner. Oder einzeln etwa 50g Große Stücke abwiegen und mit der Hand Rund Formen. (Gliefen)

Teigstücke mit etwa doppeltem abstand auf ein mit Stofftuch belegtes Blech oder Spezielle Berlinerkästen legen, dieses Tuch etwas Einmehlen/Einstauben. Ist aller Teig aufgearbeitet, dann mit einem leicht bemehlten Brett in der Größe des Bleches die Berliner etwas flach drücken. Nun die Berliner in den Gärschrank oder wieder mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. ruhen lassen bis die Teiglinge knapp doppelt so groß sind wie zu Anfang.

Nun kommen die Teiglinge in ein Berlinerbackgerät oder zu Hause geht auch eine große Kasserolle 1/2 mit Fett gefüllt 175°C mit der Teigunterseite nach oben. Ist die Fettpfanne voll, dies muß pro Pfanne rasch gehen und vorsichtig anfassen, sonst fallen die Berliner zusammen. Nun den Kasserolledeckel auflegen eventuell nicht ganz dicht einen spalt offen lassen. Nach etwa 1-2 Min. den Deckel wieder abnehmen und die Berliner rasch mit einer Gabel umdrehen, so das die Backseite oben schwimmt. Nun nach etwa 1 Min. da wo man angefangen hat (auf der Seite) wieder anfangen umzudrehen (meist von links nach rechts). Nun noch zweimal umdrehen und jeweil etwa 1 Min. warten, dann sind die Berliner gebacken und können mit einer Schöpfkelle rasch auf ein Kuchensieb abgelegt werden.

Zum füllen mit Marmelade der Berliner benötigt man eine Spezielle Tülle für den Spritzbeutel oder man hat eine Maschine. Die Berliner werden von der Seite, da wo der weiße Rand ist gefüllt. Die Oberseite und unten wird in leichten Zimtzucker gelegt.

Nun die restlichen Berliner wie beschrieben fertigbacken.

PS: Fetttemperatur, hat man kein Gerät mit Thermostat, so sollte man des öfteren die Temperatur mit einem Thermometer prüfen. Ist das Fett zu heiß verbrennen die Berliner, zu kalt nehmen sie zu viel Fett auf und sind sehr fettig.

Die Hitzezufuhr für eine Kasserolle (Gas/Elektr) beim Backen sollte etwa höchstens in der Mitte stehen.

## Berliner 1 Prof.

(Fortsetzung)

Achtung: Achten Sie darauf das das heiße Fett einen sicheren Stand auf dem Herd in der Kasserolle hat und nicht aus versehen umgeschüttet werden kann. Dann ist nämlich mit starken verbrennungen zu rechnen, das ausrutschen auf dem fetten Boden kommt noch hinzu.

In der Haushalts - Fritüre : geht auch, nachteil hier bekommen Sie aber nur 3-4 Berliner hinein. Wenn Sie nich mehr wie 30 Berliner machen möchten, reicht das aus.

Rezept ergibt ca. 180 Berliner a. 50g Rest Teig, wenn weniger kann auch zu Hefekuchen weiter verarbeitet werden.