

Berliner - Pfannkuchen 2 Prof.(Qualität 1)

Kategorien: Hefeteig, Fritöse, Kleingebäck, Eigen, Profi

Zutaten für: 180 Stück ca.

15		Eier (50g)
250	Gramm	Zucker
35	Gramm	Salz
500	Gramm	Milch
180	Gramm	Hefe
2 1/2	kg	Mehl
		Zitrone
		Vanille
		Macis

Anleitung:

Für den Hausgebrauch 1/4 des Rezeptes, ergibt ca. 25 Berliner !

Eier und Zucker warm aufschlagen.

Aus Hefe warmer Milch und etwas Mehl einen Vorteig machen, mit einem Tuch abdecken und an warmem Ort gehen lassen. Sind die Eier schön schaumig aufgeschlagen und der Vorteig hat etwa das doppelte an Volumen. Dann die anderen Zutaten hinzugeben und "alles" zu einem glatten Hefeteig verarbeiten/kneten.

Achten Sie bitte das die Rührschüssel dafür groß genug ist !

Teig 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 dies Teiglinge in ein Berlinerbackgerät oder zu Hause geht auch eine große Kaserolle 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 Kaserolledeckel auflegen eventuel 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 vertigbacken.

Berliner - Pfannkuchen 2 Prof.(Qualität 1)

(Fortsetzung)

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/Elekt) beim Backen sollte etwa höchstens in der Mitte stehen.

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 Fuß-Boden kommt noch hinzu.

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

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