



Berliner aus dem Ofen

...ohne Frittieren

Einkaufsliste

Für 11-12 Berliner

Für den Teig:

- 160 ml lauwarme Milch
- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 470 g Mehl (Type 550)
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 50 g + 1 TL Butter

Außerdem:

- 11-12 TL Beerenmarmelade
- 50 g flüssige Butter
- Puderzucker nach Belieben

So wird's gemacht

Für den Teig

Milch, Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mehl, Salz, Vanillezucker, Ei und Butter hinzugeben und alles etwa zehn Minuten verkneten bis ein elastischer, homogener Teig entstanden ist. Mit 1 TL Butter einreiben und abgedeckt 120 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in ca. 65-75 g Teilchen teilen. Jeweils unter der Hand zu Bällchen rollen. Marmelade in einen Spritzbeutel mit langer, dünner Tülle geben und seitlich in die Hefeteigbällchen geben. Alternativ den Teig jeweils platt drücken in die Mitte etwas Marmelade geben und den Teig so zusammendrücken, dass der Teig die Marmelade fest umschließt. In eine Ofenform oder auf ein Blech setzen und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Fertigstellung:

Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Ofenform mit etwas Wasser auf den Ofenboden stellen, sodass Wasserdampf entsteht. 50 g Butter schmelzen und die kleinen Bällchen rundherum mit der Butter einpinseln.

Goldbraun backen: Wenn die Bällchen einzeln gebacken werden 15-20 Minuten, in der Ofenform zusammen benötigen sie 20-25 Minuten. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Bis zum Servieren luftdicht abdecken. Vor dem Servieren mit dem Puderzucker bestreuen.