

Rezept

Himbeer-Berliner

Ein Rezept von Himbeer-Berliner, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Hefeteig:

1/2 Vanilleschote	500 g Mehl (Type 550)
225 ml kalte Milch	60 g Butter
35 g frische Hefe	60 g Zucker
1 Ei (Größe M)	2 Eigelb (Größe M)
2 Msp. Salz (4 g)	1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für den Pudding:

1/4 l Milch	1 EL Zucker
20 g Vanillepuddingpulver	

Für die Himbeermasse:

60 ml Orangensaft	15 g Zucker
10 g Vanillepuddingpulver	150 g TK-Himbeeren

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten	ca. 1 kg Frittierfett
ca. 200 g weiße Kuvertüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark und die übrigen Zutaten in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine ca. 10 Min. auf kleiner Stufe, dann ca. 4 Min. auf höherer Stufe zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Den Hefeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten und noch einmal mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Den Teig erneut auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten, zu einer Rolle formen und 5 Min. ruhen lassen. Die Rolle in 20 Stücke schneiden. Die Stücke rund formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.

4. Inzwischen für den Pudding 200 ml Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren, in die kochende Milch geben und ein paarmal unter Rühren aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel geben, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

5. Für die Himbeermasse 40 ml Orangensaft mit dem Zucker zum Kochen bringen. Den restlichen Orangensaft mit dem Puddingpulver glatt rühren, in den kochenden Saft geben und ein paarmal unter Rühren aufkochen lassen. Die Himbeeren untermischen und die Masse abkühlen lassen.

6. Das Frittierfett in einem weiten Topf auf 180° erhitzen. Es hat die richtige Temperatur, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man in das Fett hält, kleine Bläschen hochsteigen. Die Teigkugeln portionsweise in das heiße Fett geben und zugedeckt in ca. 4 Min. goldbraun frittieren. Mit einer Gabel drehen und die Kugeln auf den anderen Seiten ohne Deckel in weiteren 4 Min. goldbraun ausbacken. Die Berliner mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die restlichen Teigkugeln auf die gleiche Weise frittieren, herausheben, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

7. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und temperieren. Die Berliner horizontal halbieren. In die Oberseiten mit einem Ausstecher ein Loch mit 3-4 cm Ø stanzen. Die Oberseiten in die flüssige Küvertüre tauchen und trocknen lassen.

8. Inzwischen den Pudding in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Auf die Unterseiten der Berliner den Pudding ringförmig verteilen. Die Deckel darauflegen und in die Löcher mit einem Teelöffel jeweils 1-2 TL Himbeermasse geben. Die Berliner möglichst ganz frisch genießen – so schmecken sie am besten.