

Rezept

# Berliner selber machen – Grundrezept

Ein Rezept von Berliner selber machen – Grundrezept, am 02.10.2023

## Zutaten

### Für den Hefeteig:

<b>125 ml</b> Milch	<b>1 Würfel</b> Hefe (42 g)
<b>500 g</b> Mehl (Type 550)	<b>75 g</b> Zucker
<b>75 g</b> Butter	<b>2</b> Eier (M)
<b>1 Prise</b> Salz	

### Fürs Frittieren:

<b>1 l</b> pflanzliches Fett oder Öl zum Ausbacken	<b>2</b> Holz-Kochlöffel
<b>1</b> Schaumkelle	

### Für die Füllung:

Füllung deiner Wahl, z. B. Himbeermarmelade, Pflaumenmuss oder eine Dessert-Creme (siehe Rezept-Tipp)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 306 kcal

## Zubereitung

### Hefeteig zubereiten:

1. Milch in einem Topf erwärmen, bis sie lauwarm ist, anschließend in einen Becher oder eine Schüssel umfüllen. Nun 1 Prise Zucker zur Milch geben und die Hefe hineinbröckeln. Verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Die Mischung mit einem Küchentuch abdecken und ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.
3. Mehl, 1 Prise Salz, den übrigen Zucker, die Eier und die zerlassene Butter in eine Schüssel geben. Nun noch die Hefe-Milch-Mischung hinzugeben. Jetzt alles mit den Knethaken des Handrührgeräts kräftig verkneten, bis sich die Zutaten zu einem glatten Teig verbunden haben und sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig nun noch einmal kurz mit der Hand durchkneten.
4. Jetzt den Teig in etwa 12 gleich große Teile teilen und diese mit den Händen zu gleichmäßigen Kugeln rollen. Die Teigkugeln mit etwas Abstand auf ein großes Küchenbrett setzen, mit einem Tuch abdecken und für weitere 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

### **Berliner frittieren:**

5. Fürs Frittieren das Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen, bis es eine Temperatur von 180 °C erreicht hat. Wenn du kein Thermometer zur Hand hast, kannst du die Temperatur mit einem Trick überprüfen: Halte einen Holz-Kochlöffel hinein. Sobald sich kleine Bläschen an ihm bilden, ist das Fett heiß genug.
- 

6. Nun gibst du die Berliner einzeln mit einer Schaumkelle in das heiße Fett. Nach etwa 2 Minuten kannst du den Berliner mit Hilfe von zwei Holz-Kochlöffeln einfach umdrehen, so dass auch seine andere Seite frittiert wird. Nach weiteren 2 Minuten ist der Berliner fertig und kann mit Hilfe der Schaumkelle aus dem Fett genommen werden. Lasse den Berliner auf etwas Küchenrolle abtropfen und fahre so fort, bis alle Berliner frittiert sind.
- 

### **Berliner füllen:**

7. Du kannst deine Berliner mit einer Füllung deiner Wahl, zum Beispiel mit Himbeermarmelade oder Pflaumenmus, füllen. Die gewünschte Füllung gibst du einfach in einen Spritzbeutel mit länglicher Spritztülle. Das funktioniert am besten, wenn du den Spritzbeutel dabei über ein hohes Gefäß stülpst.
- 

8. Nun mit der Spritztülle ein kleines Loch in die Seite der Berliner stechen und vorsichtig etwas Füllung hineinspritzen.
- 

9. Anschließend kannst du deine Berliner nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder einen Zuckerguss darauf geben.