

Rezept

Klassische Berliner

Ein Rezept von Klassische Berliner, am 18.12.2025

Zutaten

125 ml Milch	500 g Mehl (Type 550)
1 Würfel Hefe (42 g)	75 g Zucker
75 g Butter	2 Eier (M)
1 Prise Salz	Mehl zum Verarbeiten
1 l Pflanzenfett oder -öl zum Ausbacken	ca. 100 g Himbeer- oder Johannisbeergelee zum Füllen
Zucker zum Wälzen oder Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit der Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Die Butter zerlassen und lauwarm abkühlen lassen. Mit dem übrigen Zucker, Eiern und Salz zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts kräftig verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig auf wenig Mehl kurz durchkneten. Abgedeckt weitere 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und zu einer Rolle formen. Von der Rolle zwölf Scheiben abschneiden und jede zu einer glatten Kugel formen. Die Teigkugeln weitere 15 Min. gehen lassen.
4. In einem weiten Topf das Fett erhitzen. Mit einer Schaumkelle 2-3 Teigkugeln hineingeben und von jeder Seite in 3-4 Min. goldbraun backen. Zum Schluss die Berliner einmal ganz untertauchen, sodass auch der weiße Streifen mitgebacken wird. Die fertigen Berliner mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. So fortfahren, bis alle ausgebacken sind.
5. Das Gelee in einen Spritzbeutel mit extralanger Tülle füllen. In jeden Berliner seitlich ein Loch stechen und etwas Gelee hineinfüllen. Die Berliner noch warm in Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestreuen.