Rezept

Mini-Berliner

Ein Rezept von Mini-Berliner, am 25.05.2025

Zutaten

125 ml	Milch
1 Würfel	Hefe (42 g)
75 g	Butter
1 Prise	Salz
1 l	pflanzliches Fett oder Öl zum Ausbacken
	Zucker zum Wälzen oder Puderzucker zum Bestäuben
500 g	Mehl 550)
75 g	Zucker
2	Eier (Größe M)
	Mehl zum Arbeiten
100 g	Himbeergelee oder Johannisbeergelee zum Füllen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 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, zu einer Rolle formen. Von der Rolle 12 Scheiben abschneiden und jede zu einer glatten Kugel formen. Die Teigkugeln weitere 15 Min. gehen lassen.

4. In einem weiten Topf das Fett oder Öl erhitzen (es ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffel, den man hineinhält, kleine Bläschen aufsteigen). Mit einer Schaumkelle 2 - 3 Teigkugeln hineingeben und von jeder Seite in 3 - 4 Min. goldbraun backen. Zum Schluss einmal ganz untertauchen, sodass auch der weiße Streifen mitgebacken wird. Die Berliner mit der Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. So fortfahren, bis alle ausgebacken sind.

5. Gelee in einen Spritzbeutel mit extralanger Tülle füllen. In jeden Berliner seitlich ein Loch stechen, etwas Gelee hineinfüllen. Noch warm in Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestäuben.