



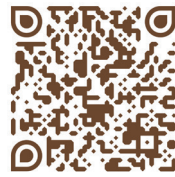
Berliner

Gefüllt mit Himbeerkonfitüre

Zutaten für 10 Berliner

Weissmehl	330 g
Eigelb	55 g
Hefe frisch	15 g
Zitronenabrieb	2 g
Vollmilch	150 g
Zucker	25 g
Butter kalt	50 g
Salz	4 g
Himbeerkonfitüre	150 g

Einkaufsliste



Menge:	10 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	Max. 2 Tage

Zubereitung:

1. Gib das Mehl zusammen mit dem Eigelb, der Hefe und dem Zitronenabrieb in die Schüssel der Teigknetmaschine. Löse den Kristallzucker in der Vollmilch auf und giesse die Mischung dann zu den Zutaten in der Teigknetmaschine. Lasse die Maschine die Zutaten ca. 1 Minute lang im ersten Gang vermischen, bis ein grober Teig entsteht. Füge dann die kalte Butter hinzu und lasse die Maschine weitere 3 Minuten im ersten Gang alles verkneten. Gib abschliessend das Salz hinzu und lasse den Teig 6 Minuten lang im zweiten Gang auskneten. Mache anschliessend mit wenig Teig eine Fensterprobe. Ist die Fensterprobe erfolgreich, kannst Du den Teig zu einer Kugel formen, in eine leicht geölte Schüssel legen und mit einem Teigplastik abdecken. Jetzt muss er bei Raumtemperatur für 60 bis 70 Minuten etwas aufgehen.

2. Nach der Ruhezeit musst Du den Teig in gleich grosse Stücke abwiegen. Idealerweise sollte ein Teigling 60 g wiegen. Versuche anschliessend, die Teiglinge mithilfe kreisender Bewegungen Deiner Hand schön gleichmässig rund zu wirken. Verteile die runden Teige mit ausreichend Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech und decke sie mit einem Teigplastik ab. Jetzt müssen sie bei Raumtemperatur 3 bis 4 Stunden lang ruhen, damit sie aufgehen. Nach der Ruhezeit sollten die Berliner das Doppelte an Volumen ihrer Ursprungsgrösse erreicht haben. Je nach Raumtemperatur kann das Aufgehen des Teiges kürzer oder länger gehen.

3. Erhitze das Öl in Deiner Fritteuse oder einem grossen Topf auf 170 bis 180 °C. Platziere ca. 4 Berliner auf einmal in der Fritteuse und lasse sie so ca. 3 Minuten lang von einer Seite im Fett schwimmen. Nach den 3 Minuten musst Du das Gebäck vorsichtig wenden. Hierfür kannst Du sehr gut zwei Holzspiesse verwenden. Beim Frittieren der Berliner ist es wichtig, dass Du wirklich genügend Öl verwendest, damit der Teig schwimmt. Nur dadurch bekommt er seinen typischen weissen Rand in der Mitte. Sobald die Krapfen von beiden Seiten schön goldbraun geworden sind, kannst Du sie mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird. Wälze die abgetropften, noch warmen Berliner in einer Mischung aus Zimt und Zucker.

Gib die Himbeerkonfitüre in einen Spritzbeutel mit Berlinerspritztülle und fülle jeden Berliner mit der gewünschten Menge Himbeerkonfi. Zähle beim Füllen zwischen 6 und 10 Sekunden je nach Menge, die Du gerne hättest. Beim Befüllen musst Du etwas stärker drücken.