



Rezepte zur Sendung vom 11. Februar 2012 Fettgebackenes

Berliner und Himbeer-Berliner

Für den Berliner-Grundteig (ergibt ca. 30-35 Berliner)

- 1 Vanilleschote
- 1 kg Weizenmehl Type 550
(das Mehl sollte nicht älter als 5
Monate sein)
- ca. 450 ml Vollmilch, gut gekühlt
- 120 g Butter
- 75 g Hefe
- 120 g Zucker
- 3 Eier (150 g)
- 3 Eigelb (60 g)
- 8 g Salz
- 1 Prise abgeriebene Zitronenschale
- ca. 1 kg Frittierfett



Weitere Zutaten für klassische Berliner: (für ca. 15 Stück)

- ca. 200 g Zucker
- ca. 350 g Konfitüre nach Wahl

Weitere Zutaten für Himbeer-Berliner (für ca. 15 Stück)

Für den Pudding:

- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 2 EL Zucker
- 500 ml Milch

Für die Himbeerfüllung:

- 80 ml Orangensaft
- 20 g Puddingpulver (Vanille)
- 30 g Zucker
- 300 g TK-Himbeeren
- ca. 250 g weiße Kuvertüre

Die Vanilleschote horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Mehl, Milch, Butter, Hefe, Zucker, Eier, Eigelben, Salz und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine 10 Minuten langsam, dann noch 4 Minuten schnell zu einem trockenen, wolligen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig mit der Hand durchkneten, anschließend nochmals mit Frischhaltefolie abgedeckt 30

Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmals rund wirken, kurz entspannen lassen und ca. 65 g schwere Berliner draus abdrehen, diese auf ein Blech legen.

Die Berliner mit Frischhaltefolie abdecken und solange gehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt haben.

In 180 Grad heißem Frittierfett (am besten in einer Fritteuse) einige Berliner auf der Kopfseite ca. 4 Minuten bei geschlossenem Deckel anbacken, dann drehen und auf der anderen Seite bei geöffnetem Deckel nochmals ca. 4 Minuten goldgelb ausbacken. Wenn man die Berliner zu Himbeer-Berlinern weiterverarbeiten möchte, lässt man sie ungezuckert auskühlen.



Für die klassischen Berliner die Konfitüre glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, in jeden frisch gebackenen Berliner ca. 20 g Konfitüre spritzen, dann in Zucker wälzen.

Für die Himbeer-Berliner das Puddingpulver mit 20 g Zucker und 60 ml Milch gut anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. In die kochende Milch das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd ziehen, den Pudding mit dem Schneebesen etwas kalt rühren, in eine Schüssel umfüllen und sofort mit einer Frischhaltefolie abdecken, dann zieht er keine Haut.



Für die Himbeerfüllung das Puddingpulver mit 20 ml Orangensaft glatt rühren. Restlichen Orangensaft mit 30 g Zucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver unterrühren und unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten kochen und abbinden. Die Himbeeren untermischen und die Masse abkühlen lassen.



Pudding und Himbeermasse jeweils in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die erkalteten ungezuckerten Berliner horizontal halbieren. In die Berlineroberseite jeweils ein Loch von ca. 3,5 cm Durchmesser mit einem Ausstecher eindrücken. Die gelochte Oberseite durch die flüssige Kuvertüre ziehen.

Auf die Berliner Unterseiten jeweils ca. 25 g Pudding und darauf jeweils ca. 25 g Himbeerfüllung aufdressieren. Die mit Kuvertüre überzogenen Deckel daraufsetzen und genießen.

Quarkbällchen

500 g	Weizenmehl Type 405
130 g	Zucker
4 g	Salz
25 g	Backpulver
600 g	Speisequark
25 g	Speiseöl
5	Eier (250 g)
4	Eigelb (80 g)
100 g	Butter, flüssig
1 Prise	abgeriebene Zitronenschale
1 Prise	Vanillemark
ca. 200 g	Zucker zum Wälzen
1 Prise	Zimt
1 kg	Frittierfett



Mehl, 130 g Zucker, Salz, Backpulver, Quark, Öl, Eier, Eigelbe, Butter, Zitronenschale und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine ca. 5 Minuten gut verrühren.

Dann die Masse in der Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 45 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit Zucker mit Zimt zum Wälzen in einer Schüssel vermischen.

Das Frittierfett auf 180 Grad erhitzen (am besten in einer Fritteuse), dann mit einem Löffel oder einem Eisportionierer Bällchen aus der Teigmasse ausheben und diese im heißen Fett ca. 6 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen direkt in einer Schüssel mit Zimtzucker wälzen.