

# Hier und heute



## Mini-Berliner aus dem Ofen mit Marmeladenfüllung

Theresa Knipschild macht kleine Berliner aus dem Ofen – klassisch gefüllt mit Marmelade und getoppt mit Zucker.

### Das Rezept

von Theresa Knipschild für 12 bis 14 Stück

#### Zutaten für den Teig

- 270 ml Milch
- 100 g Butter
- ½ Würfel frische Hefe
- 40 g Zucker
- 550 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- ¼ TL Salz
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- ca. 200 g Konfitüre nach Wahl, z.B. Himbeere
- 100 g Butter
- 100 g Zucker

#### Zubereitung

Für den Hefeteig die Milch mit Butter in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe darin zerbröseln und verrühren. Mehl, Zucker, Salz, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Die Hefe-Milchmischung hinzufügen und alles mindestens fünf Minuten mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Kugel formen. Also mit den Händen von außen nach innen falten, bis eine runde Form und eine gespannte Oberfläche entsteht. Danach wieder in die Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig zügig zu einer dicken langen Rolle formen. Nicht zu lange durchkneten. Den Teig zuerst halbieren, dann vierteln und schließlich in zwölf bis 14 Teigstücke teilen.

Die einzelnen Stücke rundwirken, dann etwas andrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Handtuch abdecken und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Berliner ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Wenn sie zu dunkel werden, die Temperatur runterstellen. Vor dem Füllen sollten die Berliner etwas abgekühlt sein.

Konfitüre glattrühren und einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen. Den Berliner mit einem kleinen Schnitt seitlich etwas einschneiden und die Füllung hineindrücken. Zum Schluss mit etwas geschmolzener Butter einpinseln und großzügig in Zucker wälzen. Frisch gebacken schmecken die Berliner am besten.