

Hier und heute



Ofen-Berliner mit Eierlikörfüllung und Zuckerguss

Theresa Knipschilds Berliner kommen nicht aus der Fritteuse, sondern aus dem Ofen. Gefüllt mit Eierlikör sind sie einfach köstlich!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für acht Stück

Zutaten für den Teig

- 270 ml Milch
- 100 g Butter
- ½ Würfel frische Hefe
- 30 g Zucker
- 550 g Weizenmehl 405 oder 550
- ¼ TL Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Zutaten für die Füllung

- 350 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- ca. 50-100 ml Eierlikör

Zutaten für den Guss

- 30-40 ml Eierlikör
- 250 g Puderzucker
- einige Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe
- etwas geschmolzene dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Pudding zubereiten und vollständig abkühlen lassen.

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. Mit den Händen von außen nach innen falten, bis man eine runde Form mit gespannter Oberfläche hat. Danach wieder in die Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Den Teig zügig zu einer dicken langen Rolle formen. Nicht zu lange durchkneten. Den Teig zuerst halbieren, dann vierteln und zuletzt achteln.

Die einzelnen Stücke rundwirken, dann etwas andrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Handtuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hier und heute



Die Berliner ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Wenn die Berliner zu dunkel werden, die Temperatur runterstellen. Vor dem Füllen sollten die Berliner vollständig abgekühlt sein.

Gekochten Pudding glattrühren. Mit ca. 50-100 ml Eierlikör abschmecken. Dabei darauf achten, dass der Pudding nicht zu flüssig wird. Pudding in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen. Den Berliner seitlich mit einem kleinen Messerschnitt etwas einschneiden. Gerade so viel Füllung in die Berliner geben, dass sie nicht herausquillt. Wer keinen Spritzbeutel hat, kann die Berliner aufschneiden und die Füllung darauf verstreichen. Aus Eierlikör und Puderzucker eine dickflüssige Glasur anrühren. Wer mag, wenige Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe zufügen. Berliner in die Glasur tunken. Glasur ca. 10 Minuten antrocknen lassen und mit dunkler Kuvertüre besprenkeln. Am besten die Berliner am gleichen Tag verzehren.