Ofenberliner

Zutaten:
220g Weizenmehl Typ 550
90g lauwarme Milch
14g Hefe
1 TL Vanillezucker
50g Zucker
20g Butter
20g Rapsöl mit Buttergeschmack
½ TL Zitronenabrieb
1 Prise Salz
1 Ei
Butter zum bestreichen und Zucker zum bestreuen.

So funktioniert es!
Hefe in der Milch und dem Vanillezucker lösen und warmstellen, bis die Hefe deutlich aktiv wird.
10 -15 Minuten
Aus allen Zutaten einen weichen elastischen Teig kneten
3 -4 Minuten mit der Küchenmaschine + 2 - 3 Minuten mit der Hand
Den Teig abgedeckt 1 Std gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
Von dem Teig 9 x ca. 50g schwere Stücke trennen und gut falten.
Man spürt wie der Teigling deutlich an Spannung gewinnt.
Rund formen und auf den Zauberstein geben.
Mit einem Tuch abdecken und im 30C warmen Backofen ca. 30 Minuten gehen lassen.
Backofen auf 180C O/U vorheizen
Den Stein mit den Berlinern auf 2 Einschubschiene von unten für ca. 12 - 15 Minuten in den Ofen geben.
Backen bis sie goldbraun sind.

www.witt-pc.de

So geht es weiter!
Die Berliner, Krapfen, Pfannkuchen, Krempel, Kameruner und wie sie sonst noch genannt werden
Aus dem Ofen nehmen und sofort mit flüssiger Butter bestreichen.
In eine flache Schüssel mit Zucker setzen und von oben mit Zucker bestreuen.
Auf dem Kuchengitter noch etwas auskühlen lassen und nach Wunsch und Geschmack füllen.
Ich wollte heute Vanillecreme.
Super fluffig und von, im Fett frittierte nicht zu unterscheiden.

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481