Berliner

and Friends

Lars-Oliver Seidel

Frische Berliner, gezogene Apfelkrapfen, Spritzkuchen gehören traditionell zum Fasching. Wie gelingen sie am besten? Was muss man beachten? Alle Fragen rund ums Fettgebäck werden beantwortet.
Genießen sie den Duft und den Geschmack von frisch gebackenen Berlinern

Vorwort.

Berliner an Friends

Berliner sind das Faschingsgebäck schlechthin. Je frischer sie gegessen werden desto besser schmecken sie.
Auch gezogene Küchle und Apfelkrapfen werden im Kurs gemacht.
Spritzkuchen aus Brandteig sind eine weitere Spezialität.
Oder einfache und schnelle Quarkbällchen.
Wie dies alles am besten gelingt und wie man mit der Fritteuse umgeht, lernen sie in meinem Kurs.

Lars-Oliver Seidel
Bäckermeister

Berliner

Rezept:

750 g	Mehl 550
300g	Milch
60g	Hefe
75g	Butter
75g	Zucker
10g	Salz
100 g	Vollei (2 Eier)
60 g	Eigelb (3 Eier)

Kneten: Zu einem sehr weichen glatten Teig ca. 12 Min. kneten.

Teigruhe: Abgedeckt nach 10 Min. zusammenschlagen und weiter 10 Min. stehen lassen.

Variante 1:
Mit dem Wellholz ausrollen
und runde Teiglinge ausstechen

Variante 2:
Teig in ca.40 Stück aufteilen
zu einer Kugel formen und flachdrücken

Verarbeitung:
Backpapier in 10 cm breite Streifen schneiden und die Teiglinge darauf setzen.
Zudecken und nochmal 20 Minuten gehen lassen. (möglichst warm).
Teiglinge aufdecken und noch 10 Min. absteifen lassen.

Backen:
Frittierfett auf 180 °c vorheizen. Bitte genau mit Thermometer kontrollieren.
Berliner vorsichtig in das Fett kippen (die Oberseite zuerst ins Fett).
Die Fritteuse für ca. 2 min. verschließen.
Danach die Berliner vorsichtig wenden.
Nach 3 Min. erneut wenden und nach weiteren 1,5 Min aus dem Fett,
auf ein Gitter setzen.

Füllen/Dekor: Solange die Berliner handwarm sind,
in Zimtzucker wenden und mit aufgeschlagener Himbeermarmelade füllen.
Sobald die Berliner ausgekühlt sind mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Variieren sie doch die Füllung mit Pudding oder Eierlikör.

Spritzkuchen

Rezept:

300g	Mehl 550
100g	Butter
300g	Ei (ca.6 St.)
400g	Milch
Prise	Salz/Zucker
Dekor:	
200g	Puderzucker
	Zitronensaft

Brandteig: Fett und Milch zum Kochen bringen, dass gesiebte Mehl dazugeben und abbrennen.

Masse: In die abgekühlte Brandmasse die Eier nach und nach einrühren bis eine spritzfähige Masse entstanden ist. Möglichst sogleich verarbeiten, lässt man die Masse einige Minuten stehen so wird sie fester.

Verarbeitung: Backpapier in Streifen schneiden (Länge an Fritteuse anpassen).
Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Rosetten aufspritzen.
Für ca. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

Ausbacken: Fett auf 180 C° vorheizen.
Die Spritzkuchen kopfüber mit Backpapier vorsichtig in das Fett tauchen. Nach ca. 2 Min. das Backpapier abziehen. Nach weiteren 2 Min. die Spritzkuchen wenden. Den Boden weitere 4 Min backen.
Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf ein Gitter legen.

Dekor: Aus 250g Puderzucker und einen Spritzer Zitronensaft eine Zuckerglasur herstellen. Auf die abgekühlten Spritzkuchen streichen.

Tipp: Die Backzeit ist stark von der Fetttemperatur abhängig.
Wichtiger als die Minutenangaben beim Backen ist der Bräunungsgrad.
Also mehr auf das Auge vertrauen wie auf die Uhr.

Quarkbällchen

Rezept:

250g	Mehl 405
½ P	Backpulver
250g	Quark
80g	Zucker
80g	Butter
5g	Salz
50g	Ei (ca. 1 St.)

Masse: Ei, Zucker, Salz und Butter schaumig schlagen. Quark unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit der Quarkmasse glattrühren.

Ausbacken: Fett auf 180 C° vorheizen.
Mit leicht feuchten Händen kleine Kugeln formen und ins Fett geben.
Die Kugel im Fett immer wieder wenden bis sie schön braun gebacken sind.
Mit dem Schaumlöffel auf ein Gitter ausbacken.

Dekor: Quarkbällchen noch heiß in Zimtzucker wenden.

Tipp: Nicht zu viele Quarkbällchen ins Fett geben.
Schmecken warm am besten. Wenn sie älter sind, können sie auch kurz in der Mikrowelle aufgewärmt werden.

Backspätzle

Rezept:

150g	Mehl 405
250g	Milch
50g	Butter
5g	Salz
4	Eier

Brandteig: Fett und Milch zum Kochen bringen, dass gesiebte Mehl dazugeben und abbrennen.

Masse: In die abgekühlte Brandmasse die Eier nach und nach einrühren bis ein flüssiger Spätzle teig entstanden ist. Möglichst gleich verarbeiten, lässt man die Masse einiae Minuten stehen so wird sie fester.

Ausbacken: Fett auf 180 C° vorheizen.
Mit dem Spätzlehobel direkt in das heiße Fett hobeln. Mit dem Schaumlöffel immer wieder umrühren. Die Spätzle sind fertig wenn sie eine schöne braune Farbe angenommen haben.
Dann mit dem Schaumlöffel in eine mit Küchenpapier ausgelegte Schüssel ausbacken.

Aufbewahren:
Die erkalteten Backspätzle kühl und trocken aufbewahren.
Das Fett baut mit der Zeit ab und wird ranzig.

Tipp: Je mehr Spätzelteig in das Fett kommt desto schneller kühlt das Fett ab.
Wenn das Fett unter 170C ° abkühlt, saugen sich die Spätzle mit Fett voll.
Lieber weniger Teig ins Fett und Temperatur überwachen.

Tipps und Tricks:

Achtung Gefahr:

Beim Backen mit heißen Fett immer sehr vorsichtig sein.
Fritteuse kippsicher aufstellen.
Die Fritteuse nicht zu voll mit Fett befüllen (Füllhöhe des Herstellers beachten).
Wegen Spritzer für genügend Platz sorgen!

Wasser hat einen Siedepunkt von 100°C.
Wenn ein Spritzer Wasser in 175 °C heißes Fett gelangt, wird es sofort Gasförmig und spritzt!!

Massen sind feucht und enthalten Wasser, darum kann das Fett zu spritzen anfangen!

Temperatur:

Beim Fettgebäck ist die Einhaltung und Kontrolle der Temperatur am wichtigsten.

Die Temperatur sollte min/max 175 -185 C° betragen.

Fällt die Temperatur länger unter 170 C° saugt sich das Gebäck mit Fett voll.
Ist die Temperatur länger über 190 C° wird das Gebäck zu braun, ist aber innen nicht richtig durchgebacken und kann später zusammenfallen.

Fett das länger über 185C° erhitzt wird, zersetzt sich schneller und wird schlecht.

Vor jedem Frittiervorgang die Temperatur kontrollieren!!
Niemals zu viel in das heiße Fett tun, sonst kühlt das Fett zu schnell ab (Teiglinge haben max. 35°C und „kühlen" so das Fett herunter).

Die Geschwindigkeit desAufheizen und das Halten der Temperatur des Fettes ist abhängig von Art der Fritteuse und Leistung der Heizstäbe.
Am besten mit einem Thermometer immer wieder kontrollieren.

Fett:

Pflanzenfette eignen sich am besten (Erdnuss, oder Palmfette).
Butterreinfett ist möglich aber es zersetzt sich sehr schnell und wird schlecht.

Das Fett nie lange ungenützt auf hohen Temperaturen „parken".

Nach jedem Frittiervorgang sollte das Fett von Rückständen gereinigt werden.
Das Fett nach dem Benützen durch ein sehr feines Sieb oder einen Kaffeefilter filtern.

Jedes Fett zersetzt sich mit der Zeit.
Die Qualität ist abhängig von:

- *Art des Fettes (Sorte, Mischung)*
- *Menge und Art des frittierten Gargutes*
- *Lagerzeit und -ort des Fettes*
- *Verschmutzung des Fettes (Gewürze, Reste)*

Zeichen für zersetzendes Fett:

- *dunkles verfärben desFettes*
- *stechender ,beißender Geruch*
- *Rauchbildung*

Mikrowelle:

Warmes Siedegebäck schmeckt am besten.
Darum können kalte Siedegebäcke kurz in der Mikrowelle wieder erwärmt werden.
Dabei ist zu beachten, dass Berliner nur sehr kurz in der Mikrowelle erwärmt werden sollte da die Marmeladefüllung sehr schnell zu kochen anfängt, der Berliner außen aber nur handwarm ist.