

Mini-Berliner

Für 4 Personen

750 g Weizenmehl	15 g Salz	75 g Zucker
4 Zitronen, unbehandelt	4 Vanilleschoten	60 g Hefe
225 ml Milch	150 g Vollei	60 g Eigelb
75 g Butter, weich	1 Kg Mehl	500 g – 1 kg Butterschmalz
250 g Pflaumenmus	Puderzucker	

Die Schale der Zitronen abreiben. Mehl, Salz und Zucker in der Küchenmaschine mit dem Zitronenabrieb und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschoten mischen. Die Hefe in die handwarme Milch bröckeln, auflösen, mit der Mehlmischung, Vollei und Eigelb zwei Minuten verkneten. Die weiche Butter zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in zehn Gramm Stücke teilen, rund formen und zum Ruhen auf ein mit einem Zentimeter tief bemehltem Blech umsetzen. In die Mitte jeder Kugel eine Kuhle drücken und mit einem Tuch abgedeckt so lange gehen lassen, bis die Kuhle verschwunden ist, was circa 30 Minuten dauert. Das Butterschmalz auf 160 Grad erhitzen und die Berliner darin goldgelb ausbacken. Während des Ausbackens einmal drehen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle mit dem Pflaumenmus füllen und die Berliner damit füllen. Noch warm in Puderzucker oder Kristallzucker wälzen.

Tipp:

Überall in Deutschland heißt dieses Gebäck Berliner, nur nicht in Berlin, hier sind es Pfannkuchen. Und Pfannkuchen sind in Berlin Eierkuchen. Das Mehl und das Butterschmalz können Sie übrigens mehrmals benutzen. Sie können die Berliner natürlich auch größer formen, kleiner sind sie aber eleganter.

Kolja Kleeberg am 19. Juni 2009