

# Valentins-Berliner

Kaum ist der letzte Glitzer und Glimmer von Weihnachten weggeräumt, steht die 5. Jahreszeit und/oder Valentin auch schon wieder vor der Tür. Ob nun FasnächtlerIn oder Liebende(r) oder nichts von allem, diese feinen Berliner wird wohl niemand widerstehen können.

Teig:

440g Milch

1kg Weissmehl

80g Zucker

20g Frischhefe

150g Butter Raumtemperatur

14g Salz

1 Zeste von einer Zitrone

4 Eier

Zuerst alle flüssigen Zutaten und Hefe in eine Schüssel geben. Danach Mehl, Zucker, Zitronenzeste, Butter und zum Schluss das Salz beigeben. Alle Zutaten mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten, bis er nicht mehr klebrig ist. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht ruhen lassen.

Variante klassische Berliner:

Den aufgegangenen Teig zu ca.60g Stücke aufteilen. Die Teiglinge zu kleinen Kugeln formen. Mit genügend Abstand zueinander, auf ein vorbereitetes Blech legen. Die Kugeln bedecken und nochmals bei Raumtemperatur ca. 30 Min gehen lassen.



Variante Valentinsberliner:

Den Teig ca. 3cm dick auswallen. Mit einem grossen Herzausstecher Herzen ausstechen und diese aufs vorbereitete Backblech legen.



**Frittieren**

500g Kokos oder ein anderes Frittierfett bereitstellen

Zucker

Ca. 500g Kokosfett in die Pfanne geben und auf 170 Grad erhitzen. Falls ihr noch das Fett/Öl vom Dezember (Doughnut) Rezept habt, könnt ihr gut dieses verwenden.

Die (runden) Teiglinge etwas flachdrücken und für 2-3 Minuten pro Seite goldgelb frittieren. Die fertig frittierten Berliner auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.



Den Zucker in einen Suppenteller geben und die noch warmen bis heißen Berliner darin wenden.

Fertigstellen  
Himbeerkonfitüre  
Vanillecreme  
Spritztülle  
Spritzsack  
Stricknadel

Variante klassisch gefüllte Berliner:

Jeweils auf der Seite des fertig frittierten, gezuckerten Berliner mit der Stricknadel ein Loch in die Kruste stechen. Danach ist es ein Einfaches mit dem gefüllten Spritzbeutel den Berliner zu füllen. Einfach die Spritztülle sanft ins Loch hineinschieben und die Konfitüre hineindrücken.



Variante offene Vanilleberliner

Pâtisserie Creme nach Gebrauchsanleitung anrühren. Die Creme sollte streichfest sein. Ausgekühlte Berliner in der Mitte nicht ganz durchschneiden. Mit einem Messer oder dem Spritzsack von innen nach aussen die Creme hineindrücken/streichen, so dass das Brötchen gegen aussen „den Mund aufmacht“. Mit einem sauberen Messer, den Rand glattstreichen. Puderzucker darauf und sofort servieren.



Tipp: Falls ihr nicht sicher seid, ob der Berliner innen schon durchgebacken ist: Nehmt aus der ersten Ladung einen Berliner raus und schneidet ihn auf. Falls aus irgendeinem Grund sämtliche Berliner nicht durchgebacken sind, können sie im Backofen 10 Minuten bei 180 Grad fertiggebacken werden.

