Berliner Ballen

Die Berliner sind klassisches Karnevals- und Wintergebäck. Berliner Ballen oder Berliner Pfannkuchen bestehen aus einem Hefeteig und werden in einer Fritöse oder einem Topf mit Fett ausgebacken.

Zutaten:

1 Päckchen Dauerbackhefe
125ml lauwarme Milch
50g Zucker
500g Mehl
25g zerlassene Butter oder Margarine
2 Eigelb
1 Prise Salz

Für die Füllung:
1/2 Glas Marmelade (Himbere, Aprikose oder Erdbeere nach Belieben)
1 kg Fett zum Ausbacken
Zucker oder Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Hefe nach Vorschrift mit 4 Eßlöffel warmer Milch und 1 Eßlöffel Zucker verrühren und 15 Minuten gehen lassen. Nach dem Gehen mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Teig etwa 1,5cm dick ausrollen und mit einem großen Glas 12 Kreise von ca 8 cm Durchmesser locker eindrücken. In Jeden Kreis in die Mitte einen Klecks Marmelade geben. Ränder frei lassen! Unbelegte Teigfläche überschlagen. Die abgedeckten Kreise mit der Marmeladenfüllung ausstechen, auf ein bemehltes Brett oder Blech legen und abgedeckt gut aufgehen lassen.

Der weiße Ring um die Taille des Berliners entsteht nur, wenn die Berliner noch einmal richtig aufgegangen sind.

Backfett auf 175 Grad erhitzen, Teigballen mit der Schaumkelle vorsichtig einlegen, mit geschlossenem Deckel 2 Minuten backen. Danach die Berliner wenden und mit offenem Deckel nochmal 2 Minuten ausbacken.

Die fertigen Berliner auf Küchenkrepp abtropfen lassen und danach im Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestreuen.

In Bäckereien werden die Berliner erst nach dem Backen mit einer Spritze mit Marmelade gefüllt: Beim Ausbacken mit Marmeladenfüllung öffnen sich die Berliner gerne, wenn die Ränder beim Ausstechen nicht richtig zusammengedrückt worden sind. Beim Füllen mit einer großen Spritze sollte die Marmelade keine Fruchtstücke enthalten.