

Ofenberliner

Zutaten für 10 Stück:

Für den Teig

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 180 ml Milch (lauwarm)
- 60 g Zucker
- 60 g Butter (weich)
- 500 g Weizenmehl
- 1 Ei



Für die Deko

- 150 g Butter
- Zucker (oder bunte Streusel)

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 37 Minuten

Ruhezeit: 80 Minuten

Zubereitung

1. Verrühre die Milch mit dem Zucker und dem Ei.
2. Mische die Trockenhefe mit dem Mehl und knete sie unter die Zucker-Ei-Milch-Mischung. Knete alles gründlich durch und gib dann die Butter hinzu.
3. Knete alles nochmal gründlich durch, bis sich die Butter verteilt hat. Je besser du knetest, desto fluffiger werden deine Berliner am Ende.
4. Gib den Teig in eine Schüssel und lass ihn abgedeckt für 60 Minuten gehen.

5. Dann teilst du ihn in 10 Stücke und formst kleine Bällchen, die du auf ein mit Backpapier belegtes Blech gibst.
6. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor und lass die Berliner in der Zwischenzeit nochmal abgedeckt für 20 Minuten gehen.
7. Dann backen deine Backofenberliner für etwa 12 Minuten.
8. Schmilz die Butter in einem kleinen Topf und bestreiche die noch warmen Ofenpannkuchen damit. Anschließend bestreust du sie mit Zucker oder zum Fasching auch gern mit bunten Streuseln.
9. Wenn sie abgekühlt sind kannst du sie mit Marmelade, Schokocreame, Eierlikör, Vanillepudding, Senf oder anderen leckeren Dingen füllen. Das geht sehr gut mit einer [Gebäckspritze*](#) oder einer ganz normalen Spritze aus der Apotheke.

Meine Ofenberliner Thermomix Anleitung

1. Gib die Milch, die Hefe, den Zucker und die Butter in den Mixtopf und erwärme sie 3 Minuten auf Stufe 1 auf 37°C.
2. Füge das Mehl und das Ei hinzu. Schalte deinen Thermomix für 3 Minuten auf der Knetstufe ein. Nimm den Ofenberliner-Teig dann raus und lasse ihn abgedeckt an einem warmen Ort gehen. Fahre dann wie im Rezept oben weiter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

