

Feine Berliner Rezepte aus dem SRF-Archiv:

Berliner

(SRF bi de Lüt, Landfrauenküche, Rezept von Regula Gysel)

Zutaten (ergibt ca. 25 Berliner):

500 g Weissmehl
¾ TL Salz
2 Eier (warm)
50g Butter (warm)
¾ Hefewürfel
½ abgeriebene Schale einer Biozitrone
Etwas Rahm
Ca. 2 ½ dl Milch (warm)

Füllung und Zuckern:

1 Glas Himbeerkonfitüre
Zimtzucker

Zubereitung:

Einen Vorteig machen, sobald Mehl aufbricht restliche Zutaten beifügen und kneten, bis ein schön geschmeidiger Teig entsteht, aufgehen lassen um das Doppelte.

Teig halbieren und 2 Rollen formen. Je ca. 12/13 kleine Bällchen in der Hand formen. Auf ein Blech legen und nochmals ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Frittieren (im Bräter oder in der Friteuse):

2 Kübel Kokosfett erhitzen mit einer geschälten Kartoffel, ca. 5-10 Minuten.

Berliner ab Blech umgekehrt ins heisse Fett gleiten lassen, ca. 7 Stück aufs Mal. Mit zwei Stricknadeln wenden, sobald sie etwas braun sind, weiter frittieren. Mit der Stricknadel die Probe machen, ob der Teig nicht mehr klebt, dann aus dem Fett holen und auf ein Gitter mit Haushaltspapier legen, etwas abkühlen lassen. Die noch warmen Berliner im Zimtzucker wenden, dann mit Himbeerkonfitüre füllen (mit einer Spritze). Nach der Hälfte die Kartoffel rausnehmen.

Bemerkung:

Für ca. 50 Berliner einfach die Mengen verdoppeln und 3 Kübel Kokosfett nehmen. Abgekühltes Kokosfett kann wieder zurück in die Kübel geleert werden, es ist ein Jahr haltbar (im Keller aufbewahren und anschreiben).

Berliner Zöpfli

(Radio SRF1, À point, Betty Bossi)

Zutaten (ergibt ca. 8 Stück):

300g Mehl
½ TL Salz
3 EL Zucker
1 Päckli Vanillezucker
½ Würfel Hefe (ca. 20g)
40 g Butter
1 dl Milch
1 Ei

Füllung und Zuckern:

150 g Himbeer- oder Johannisbeergelee
50 g Zucker

Zubereitung:

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 8 gleich grosse Stücke teilen, je zu einer ca. 35 cm langen Rolle formen, Zöpfli flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt nochmals ca. 1 ½ Std. aufgehen lassen.

Frittieren:

Bratpfopf bis ⅓ Höhe mit Öl füllen, auf ca. 160 Grad erhitzen (siehe Tipp). Zöpfli portionenweise mit einer Schaumkelle so ins heisse Öl legen, dass die Zöpfli-Oberseiten zum Pfannenboden schauen. Ca. 3 Min. frittieren, wenden, ca. 3 Min. fertig backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

Berliner-Zöpfli von oben und unten mit einem Trinkhalm bis zur Mitte einstechen, einige Male hin und her fahren, bis die Öffnung ca. 5 mm breit ist. Gelee in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 5 mm Ø) geben, in das Berliner-Zöpfli spritzen.

Zucker in einen tiefen Teller geben, Berliner-Zöpfli darin wenden.

Tipp:

Temperatur des Öls prüfen: Holzstäbchen ins Öl tauchen, wenn sich daran viele Blasen bilden, ist das Öl heiss genug. Oder die Temperatur mit einem Fleischthermometer messen.