

Rezept Fettgebäck

Rezept Fettgebäck

Zu den bekanntesten Fettgebäcken zählen Berliner oder Mutzenmandeln, da diese nicht normal im Ofen gebacken sondern in Fett ausgebacken werden.

Zutaten:

100 ml Milch

75 g Butter

375 g Mehl

3/4 Pck. Hefe

20 g Zucker

1 Pck. Vanillepulver

1 TL Salz

2 Eier (Größe M)

250 g Konfitüre (z.B. Erdbeer- oder Aprikosenkonfitüre)

Fett zum Ausbacken

Zucker zum überstreuen



Zubereitung:

Die Milch in einem Topf erwärmen und die Butter anschließend darin schmelzen.

Das Mehl in eine große Rührschüssel geben und mit der Hefe vermengen. Den Zucker mit dem Vanillezucker, die Milch-Butter, das Salz sowie das Ei zugeben und alle Zutaten miteinander mit einem Rührgerät mit Knethaken kurz verrühren und dann zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für ca. 30 min gehen lassen, bis der Teig ca. das Doppelte an Volumen erreicht hat.

Den Teig für die Berliner auf eine Arbeitsfläche geben und den Teig in ca. 12 Stücke teilen.

Hieraus die Berliner formen, diese dürfen keine Risse oder Luftlöcher haben. Die Berliner abdecken und erneut für ca. 15 min gehen lassen.

In dieser Zeit das Fett erhitzen und die Berliner darin anschließend von beiden Seiten goldbraun backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Zucker wenden.

Zum Füllen der Berliner die Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Hilfe eines Spritzbeutels die Berliner füllen.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten