

Bergische Knusperwaffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

* Teig

500 g Mehl
20 g Hefe
50 g Zucker
50 g Fett
1 pn Salz
1/4 l Milch
evtl. etwas Vanillezucker

* Lasur + Füllung

Zucker
Puderzucker
Glasur oder ähnliches zum
- Bestreuen
bzw. um die fertigen
- Berliner darin zu wenden.

* Zur Füllung

Gelee
Quark
Haselnusscreme oder Sahne
- (je nach Belieben)

In das gesiebte Mehl eine Grube machen, die zerbröckelte Hefe hineingeben.

Die Hefe mit einem Teelöffel Zucker und etwas lauwarmer Milch unter Zunahme von etwas Milch in der Grube zu einem dickflüssigen Vorteig anrühren

An einem warmen Ort zugedeckt etwa 1/2 Stunde gehen lassen.

Zucker, Salz und den Vanillezucker über das Mehl streuen. Die restliche Milch mit Butter erwärmen und lauwarm über das Mehl geben.

Den Teig tüchtig abschlagen bis er Blasen zeigt und glatt von der Schüssel löst.

An einem warmen Ort zugedeckt erneut etwa 1/2 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig um das doppelte seines Umfanges vermehrt hat.

Nun den Teig auf dem Tisch etwa 1-1,5 cm ausrollen, und z.B. mit einem Glas runde Formen ausstechen. Diese ausgestochenen Formen erneut mit einem Tuch

bedecken und zum 3. Mal gehen lassen.

Die ausgestochenen Scheiben nun in eine auf 200GradC vorgeheizte Friteuse, oder einen Topf mit heißen Öl geben.

Nach ca. 8-10 min. aus der Friteuse nehmen, das Fett etwas abtropfen lassen.

Um den Berliner zu füllen, einen Spritzbeutel mit einer feinen Spitze und der Füllung in den Berliner stechen um die Füllung einzubringen.

Anschließend den Berliner im Zucker Puderzucker oder ähnliches wenden.

Erfasser: Helmut&Tanja

Datum: 08.03.1994

Stichworte: Fettgebackenes, Gebäck, Hefeteilchen, Berliner