



Ofen-Berliner

Ergibt: 8 Berliner

Zutaten:

140 ml Milch, 1,5 % Fett
30 g Butter
60 g Erythrit
½ Würfel frische Hefe
300 g Dinkelmehl
1 Prise Salz
1 Ei, Größe S, zimmerwarm

Marmelade nach Wahl (ich nehme Pflaumenmus oder Himbeermarmelade), Menge bitte nach Wunsch
2 TL Milch, 1,5 % Fett
2 TL Butter, flüssig
etwas Erythrit-Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 50 °C vorheizen.
2. Die Milch mit der Butter in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich die Butter ganz aufgelöst hat. Dann mit dem Erythrit verrühren, die Hefe hinein bröseln und so lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
3. Das Mehl mit dem Salz und dem Ei in eine Schüssel geben und die Milch-Hefemischung hineingeben. Den Teig nun am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine gut verkneten.
4. Die Schüssel mit dem Teig dann abgedeckt in den warmen, nun ausgeschalteten Ofen stellen und den Teig dort ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Danach den Teig aus dem Ofen nehmen, aus der Schüssel auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 Portionen teilen. Daraus dann mit den Händen 8 Berliner formen.
6. Nun die Marmelade ggf. etwas erwärmen, falls sie recht fest ist, und in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen. Die Tülle seitlich in die Berliner stecken und die Marmelade einfüllen. Die entstandenen Einfülllöcher mit der Hand zusammendrücken.
7. Dann die Berliner auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in eine mit Backpapier ausgelegte große eckige Auflaufform geben, sodass die Einfülllöcher zur Seite und nicht nach unten liegen.. Abdecken und die Berliner an einem warmen Ort noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.
8. Danach den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Die Berliner mit den 2 TL Milch einpinseln, in den Ofen schieben und 15–20 Minuten backen, sie sollten goldbraun werden.
10. Nach dem Backen 2 TL Butter schmelzen, die Berliner damit einpinseln und mit Erythrit-Puderzucker bestäuben.