

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



Apfelberliner



Zutaten

Hefeteig

1 Würfel Frischhefe
2 EL warmes Wasser
80 g Zucker
1 TL Salz
500 g Mehl
200–250 ml Milch
(je nach Größe der Eier)
2 Eigelbe
80 g Butter
1 TL Vanilleextrakt
etwas Zitronenabrieb

Brandteig

125 g Wasser
30 g Butter
1 Prise Salz
100 g Mehl
2 Eier
2 Eiweiß

Füllung & Fertigstellung

600 g Äpfel
Saft von 1 Zitrone
2 TL Zimt
100 g Zucker
2 Liter Frittierfett



 12 Portionen  1,5 Std.  1 Std.

1 Hefeteig

Die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen, daraus in 5–7 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig kneten und mit den Händen zu einer Kugel formen. Eine große Schüssel einfetten, die Teigkugel hineinlegen und den Teig ebenfalls einfetten, damit er nicht austrocknet. Abgedeckt für 60 Minuten aufgehen lassen.

2 Brandteig

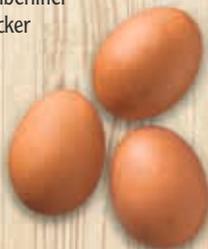
Die Butter mit dem Wasser und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Das Mehl auf einmal dazu schütten und kräftig durchrühren, so dass ein Teigklumpen entsteht. Diesen nun 2–3 Minuten lang im Topf verrühren, so dass ein weißer Belag am Topfboden entsteht. Den Teig vom Herd herunternehmen und in eine große Schüssel umfüllen. Nun mit einem Handrührgerät, Kochlöffel oder einer Küchenmaschine ein Ei nach dem anderen und anschließend das Eiweiß einrühren.

3 Füllung

Die Äpfel schälen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Den Hefeteig zu einem großen Rechteck mit den Maßen 20x60 cm ausrollen. Den Brandteig darauf streichen und die Äpfel gleichmäßig darüber verteilen. Nun die Teigplatte aufrollen und in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten aufgehen lassen.

Das Öl im Topf oder in der Fritteuse auf 150 °C erhitzen und die Apfelberliner etwa 2–3 Minuten auf beiden Seiten goldgelb frittieren. Zimt und Zucker vermischen und die noch warmen Berliner damit bestreuen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

