



# WIE KOMMT DIE MARMELADE IN DEN BERLINER ?!



## BERLINER, PFANNKUCHEN ODER KRAPPEN?

Ein Gebäck mit vielen Namen. Und wie kommt eigentlich die Marmelade hinein? Globini versucht sich an einem großen Spritzbeutel. Irgendwie muss das doch funktionieren? Auf der Rückseite erfährst du, wie die süßen Gebäckkugeln hergestellt werden und richtig heißen.



## WIE WERDEN BERLINER GEMACHT?

Wer liebt ihn nicht, den Berliner? In den Globus-Meisterbäckereien werden ganz viele davon gebacken. Für den Teig braucht man Butter, Mehl, Milch, Eier, Salz, Zucker, Gewürze – und Hefe. Zuerst werden alle Zutaten mit einer Knetmaschine kräftig durchgeknetet. Danach wird der Teig zu runden Kugeln geformt. Vor dem Backen kommen die Teiglinge für etwa zwei Stunden in einen Schrank, in dem es ziemlich warm ist. Hier werden sie größer. Das liegt an der Hefe, die aufgeht. Jetzt werden die Kugeln in heißem Öl ausgebacken, was auch frittieren heißt. Berliner werden nicht im Ofen gebacken.

## WIE KOMMT DIE MARMELADE REIN?

Zum Befüllen werden die ausgebackenen Berliner auf eine Düse gesteckt und die Marmelade wird wie mit einer Spritze hineingespritzt. So funktioniert das auch mit jeder anderen Füllung: mit Schokolade, Pudding oder Creme. Jetzt noch Puderzucker oder Zuckerguss drüber und fertig.



## GESTATTEN, MEIN NAME IST ...

Wie heißen sie denn nun, diese mit Marmelade gefüllten Gebäckkugeln? Berliner, Pfannkuchen, Krepel oder Krapfen? Die Antwort kann wohl keiner so richtig geben. Denn in jedem Teil von Deutschland werden sie anders genannt. In Nordrhein-Westfalen heißen sie Berliner, die Berliner und Sachsen nennen sie Pfannkuchen, in Hessen heißen sie Krepel und in Bayern nennt man sie Krapfen. Aber egal wie sie heißen, sie schmecken überall gleich lecker.

## WANN GIBT ES BERLINER?

Berliner werden traditionell zu Silvester, Fasching oder Karneval gegessen.