KÜCHENTIPP

Warum der Berliner an Silvester nicht fehlen darf

Berliner gehören ebenso zu Silvester wie auch zum Karneval.

FOTO: BEAUTY_OF_NATURE (PIXABAY)

Das alte Jahr neigt sich dem Ende entgegen und es wird Silvester gefeiert. Oft werden Traditionen an diesem Tag gelebt – auch kulinarisch.

von Antje Warlich, Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.

In vielen Gegenden gehört der Berliner, oder je nach Region auch Pfannkuchen, Kreppel oder Krapfen genannt, natürlich dazu. Gemeint ist immer ein in Fett ausgebackenes Hefeteiggebäck, gefüllt z.B. mit Konfitüre, Zwetschgenmus, Eierlikör, Vanillecreme oder für Scherzkekse mit Senf. Als Topping gibt es feinen Zucker oder eine Zuckerglasur.

Um die Herkunft dieses Traditionsgebäcks ranken sich Geschichten. Eine davon geht auf einen Zuckerbäcker aus Berlin aus dem 18. Jahrhundert zurück, der unter Friedrich dem Großen in dessen Regiment als Kanonier dienen wollte. Der Zuckerbäcker stellte sich jedoch scheinbar als wehruntauglich heraus und wurde zum Feldbäcker ernannt. Laut der Legende bereitete er Hefeteigteilchen zu, die er wie Kanonenkugeln formte. Da es in der Feldküche keinen Backofen gab, wurde das Gebäck in heißem Fett über offenem Feuer ausgebacken.

Nicht nur an Silvester, auch an Fasching oder Karneval ist es Brauchtum, leckere Berliner zu essen. Dass der Berliner, ebenso wie andere Fettgebäcke, gerade in der Karnevalszeit Hochsaison hat, hängt mit der anschließenden Fastenzeit zusammen. Nach den mittelalterlichen Fastenregeln war der Verzehr von Fleisch, Milchprodukten, Alkohol und Eiern verboten. Deshalb nutzte man die Tage davor, um noch einmal ausgiebig zu essen und zu feiern, verderbliche Vorräte aufzubrauchen und sich auf die entbehrungsreiche Zeit vorzubereiten. Besonders geeignet war dafür Gebäck aus Zutaten wie Milch, Zucker, Schmalz oder Eiern – also der Berliner.

Klassisch sind die Berliner in Fett ausgebacken. Die Alternative für ein Hefegebäck ‚Berliner Art' aus dem Ofen ist auch lecker.

Zutaten

Berliner aus dem Ofen (ca. 12 Stück)

Für den Hefeteig:
- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 250 ml lauwarme Milch
- 70 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb einer halben Zitrone (optional)

Zum Füllen und Bestreuen:
- ca. 150 g Marmelade, Mus, Konfitüre oder Creme nach Wahl
- 40 g Butter (zum Bestreichen)
- Zucker zum Wälzen oder Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Hefeteig zuerst die Butter in einem Topf schmelzen. Kalte Milch hinzufügen, sodass die Mischung lauwarm wird. Dann die Hefe hineinbröckeln und gut vermengen. Zucker einstreuen und den Topf für einen Moment beiseitestellen. In einer Schüssel Mehl, Salz, Ei und Eigelb vermengen. Anschließend die Hefe-Milch-Mischung hinzufügen und alles gut zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und ihn durch Rundwirken formen: Dazu die Hände von außen nach innen bewegen, um eine runde Form mit glatter Oberfläche zu schaffen. Den Teig wieder in die Schüssel legen und mit einem Handtuch abdecken. An einem warmen Ort etwa eine Stunde ruhen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat. Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche kurz durchkneten und in zwölf gleich große Portionen teilen. Aus jedem Stück eine glatte Kugel formen.

Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, dabei genug Abstand lassen, und erneut 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Teiglinge 15 Minuten goldbraun backen.

Zum Füllen der Berliner die Marmelade oder eine andere gewünschte Füllung in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle geben. Mit einem dünnen Messer an der Seite der Berliner kleine Einschnitte machen. Den Spritzbeutel in die Öffnung stecken und die Füllung hineindrücken.

Um die Zuckeroberfläche herzustellen, Butter schmelzen und die warmen Berliner damit bestreichen. Dann in Zucker wälzen. Für einen Zuckerüberzug Puderzucker mit etwas Wasser verrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die Berliner darin tauchen, beim Herausziehen leicht drehen und überschüssigen Zuckerguss abtropfen lassen. ◂