

Ofenberliner vom Zauberstein von Pampered Chef®



Abbildung 1 Backofenberliner vom Zauberstein - Rezept von Martina Ziehl

Zutaten:

500g Weizenmehl Typ 550
1 Packg. Trockenhefe
200g Milch
55g Zucker
70g weiche Butter
1 Eigelb
1 Ei

Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2min 37 Grad erwärmen.

Dann das Mehl, Eigelb und das Ei dazugeben und alles 1 Minute Teigstufe kneten und zum Schluss die weiche Butter dazugeben und wieder 5 Minuten Teigstufe kneten.

Danach den Teig in eine Schüssel füllen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig auf die Teigunterlage geben und nochmals kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 16 Stücke schneiden. (Ich wollte kleine Berliner und deswegen habe ich 16 Stück geformt – solltest du große Berliner bevorzugen, dann forme dir 12 Stück aus dem Teigling)

Zu kleinen Kugeln schleifen und auf dem Pampered Chef Zauberstein verteilen. Abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Danach in den vorgeheizten Backofen bei 185°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterste Schiene 15-20 Minuten backen, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Danach kann man sie mit Konfitüre oder Pudding befüllen und mit Puderzucker aus dem Streufix bestäuben.

Martina Ziehl mit Pampered Chef® - Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware von Pamperedchef®

Onlineshop von Martina Ziehl: www.ziehl.shop-pamperedchef.de