

## Ofenberliner



*kleinkindtauglich*

### Ofenberliner aus Hefeteig - einfaches Rezept für fettarme Berliner aus dem Backofen

Hast du schon gewusst, dass man Berliner (auch Kreppel, Krapfen oder Pfannkuchen genannt) auch ganz einfach im Backofen selber machen kann? Nachdem mir diese Variante in den letzten Wochen ganz oft in verschiedenen Gruppen begegnet ist, habe ich sie heute mal selbst ausprobiert. Das Ergebnis kann sich sehen lassen - nicht nur die Kinder waren begeistert :-). Ich finde an den Ofenberlinern so toll, dass man sie nicht in heißem Fett backen muss – Fettgeruch im ganzen Haus und überschüssiges Öl, mit dem man nichts mehr anzufangen weiß, bleiben so erspart.

#### • Zutaten für 10 Ofenberliner

- 1,5 Päckchen Trockenhefe
- 180 ml lauwarme Milch
- 60 g Zucker
- 60 g weiche Butter
- 500 g Mehl
- 1 Ei
- **Zum Verzieren**
- 150 g Butter
- Zucker, eventuell bunte Streusel

### So werden die Ofenberliner zubereitet

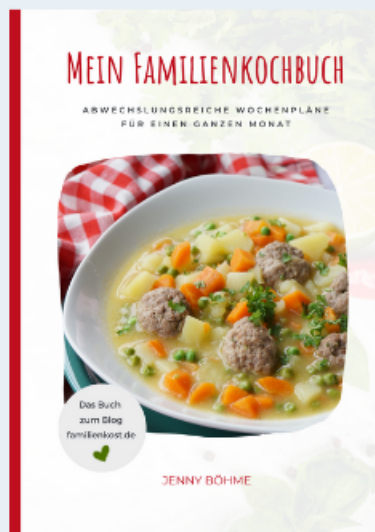
1. Verrühre die Milch mit dem Zucker und dem Ei.
2. Mische die Trockenhefe mit dem Mehl und knete sie unter die Zucker-Ei-Milch-Mischung. Knete alles gründlich durch und gib dann die Butter hinzu.

3. Knete alles nochmal gründlich durch, bis sich die Butter verteilt hat. Je besser du knetest, desto fluffiger werden deine Berliner am Ende.
4. Gib den Teig in eine Schüssel und lass ihn abgedeckt für 60 Minuten gehen.
5. Dann teilst du ihn in 10 Stücke und formst kleine Bällchen, die du auf ein mit Backpapier belegtes Blech gibst.
6. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor und lass die Berliner in der Zwischenzeit nochmal abgedeckt für 20 Minuten gehen.
7. Dann backen deine Backofenberliner für etwa 12 Minuten.
8. Schmilz die Butter in einem kleinen Topf und bestreiche die noch warmen Ofenpannkuchen damit. Anschließend bestreust du sie mit Zucker oder zum Fasching auch gern mit bunten Streuseln.
9. Wenn sie abgekühlt sind kannst du sie mit Marmelade, Schokocreme, Eierlikör, Vanillepudding, Senf oder anderen leckeren Dingen füllen. Das geht sehr gut mit einer [Gebäckspritze\\*](#) oder einer ganz normalen Spritze aus der Apotheke.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Die Berliner aus dem Ofen sind bei uns ein Muss zum Fasching, aber auch an Silvester kommen sie oft auf den Tisch – manchmal darf es aber auch das echte Fettgebäck ganz nach meinem Rezept für [Berliner Kreppel](#) sein.