Ofenberliner – Mein einfaches Rezept

Zutaten für 10 Stück

Für den Teig

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 180 ml Milch (lauwarm)
- 60 g Zucker
- 60 g Butter (weich)
- 500 g Weizenmehl
- 1 Ei

Für die Deko

- 150 g Butter
- Zucker (oder bunte Streusel)

Arbeitszeit:	ca. 18 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	80 Minuten

Zubereitung

1. Verrühre die Milch mit dem Zucker, der Butter und dem Ei. (*Thermomix 3 Minuten / Stufe 1 / 37 Grad*)

2. Mische die Trockenhefe mit dem Mehl und gib sie dazu. Knete alles gründlich durch. Je besser du knetest, desto fluffiger werden deine Ofenberliner am Ende. (*Thermomix 3 Minuten / Knetstufe*) Gib den Teig in eine Schüssel und lass ihn abgedeckt für 60 Minuten ruhen.

3. Rolle 10 Bällchen aus dem Teig und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

4. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vor und lass die Ofenberliner in der Zwischenzeit nochmal abgedeckt für 20 Minuten ruhen. Backe sie dann für 12 Minuten.

5. Schmilz die Butter in einem kleinen Topf und bestreiche die noch warmen Ofenberliner damit. Bestreue sie mit Zucker oder zum Fasching auch gern mit bunten Streuseln.

6. Wenn sie abgekühlt sind, kannst du sie noch nach Belieben füllen. Ideen dafür findest du etwas weiter unten. Das geht sehr gut mit einer Gebäckspritze* oder einer ganz normalen Spritze aus der Apotheke.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.