

## TRAUGOTT SIMON REZEPTE

### Traugott-Berliner

Man nehme:

360 g Mehl  
225 g Zucker  
1 Päckchen Hefe  
200 ml Traugott Simon Weizen  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 große Eigelbe (Raumtemperatur!)  
50 g Sahne (Raumtemperatur!)  
1 Prise Salz  
Frittierfett

Zuerst gibst Du das Mehl, 45 g Zucker und die Hefe in eine Schüssel und verrührst alles mit dem Knethaken. Das Bier muss auf ca. 50 °C erwärmt werden, den Rest der Flasche kannst Du kalt genießen ;).

Das warme Bier der Masse in der Rührschüssel zufügen und so lange verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Nacheinander Eigelbe, Vanille, Sahne und Salz unterrühren.

Nun auf höchster Stufe den Teig so lange vermengen bis er an den Knethaken kleben bleibt. Den weichen Teig in eine geölte Schüssel geben und bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend noch einmal kneten, bis alle Luftblasen entwichen sind und dann für eine weitere Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen (ca. 2,5 cm dick) und daraus kreisförmig (ca. ø 5 cm) kleine Berliner ausstechen.

Lege die kleinen Berliner auf ein Backblech (mit Backpapier ausgelegt!) und bedecke sie mit einem Handtuch. Lass die Kleinen ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen, damit sie sich größenmäßig nochmals verdoppeln können.

Nun das Frittierfett in einem Topf auf 360 °C erhitzen und die Berliner von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten goldbraun backen. Nicht alle auf einmal ;).

Anschließend auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Sind sie abgekühlt, können sie nacheinander in einer Schüssel im Zucker gewendet werden.

Guten Hunger ;)

