

Tanjas Mini-Berliner

Der Betrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Nicht nur zur Faschingszeit sind die herrlich weichen und schmackhaften Mini-Berliner der Hit! Im Nu lässt sich der Teig zubereiten und dann können die kleinen Teigbällchen, je nach Wunsch, frittiert oder gebacken werden! Die Mini-Berliner überzeugen durch die wunderbar weiche und schmackhafte Textur und, verfeinert mit Hagebuttenkonfitüre, sind die kleinen Köstlichkeiten der Hit ☺

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 30 Stück

Für den Teig:

1/2 Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe

200g Milch (ggf. laktosefrei), lauwarm (28 – 30 Grad)

250g (1 Packung) [Backmischung PITA & WRAPS von Tanjas glutenfrei](#)

75g Magerquark (ggf. laktosefrei)

25g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig ODER 1 EL Speiseöl

35g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

Optional: 1 TL Rum

Außerdem:

Für die Arbeitsfläche: Glutenfreies Mehl, z.B. helles Reismehl
Zum Ausbacken: 1 Liter Speiseöl ODER 0,5L Speiseöl und 500g Butterschmalz

Puderzucker zum Bestäuben

Hagebuttenkonfitüre zum Befüllen

1. Den Backofen für den Aufgehvorgang vorbereiten. Den Ofen für 10 Minuten auf 50 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Anschließend den Backofen ausschalten.
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben, 30 Sekunden auf niedriger Stufe, dann etwa 2 Minuten auf hoher Stufe kneten.
3. Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig darauf geben und in 30 Stücke teilen, jeweils zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Nun die Backofentemperatur prüfen, es sollte eine Temperatur um 30 Grad bestehen. Achtung, ab 37 Grad arbeitet die Hefe nicht mehr! Die Teiglinge im warmen Backofen 30 Minuten aufgehen lassen.

5. Frittieren oder Backen

Frittieren: Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Teiglinge bei etwa 160 Grad goldbraun ausbacken. Achtung! Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst werden die Mini-Berliner rasch zu dunkel und sind innen nicht durchgebacken! Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Backen: Alternativ können die Mini-Berliner im Ofen gebacken werden: Hierzu die Teiglinge vor dem Aufgehvorgang mit Speiseöl bepinseln und aufgehen lassen. Die Mini-Berliner anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 Umluft 8 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad Umluft reduzieren und die Mini-Berliner in 16 – 18 Minuten fertig backen.

6. Die ausgekühlten Mini-Berliner mit Hagebuttenkonfitüre befüllen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp zur Aufbewahrung: Die Mini-Berliner schmecken am Backtag vorzüglich! Werden die Mini-Berliner am nächsten Tag gegessen,

die ausgekühlten Backwaren in eine Kunststoffbox geben. Auf Wunsch im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene, etwa 3 Minuten backen. Alternativ in der Mikrowelle etwa 6 – 8 Sekunden erwärmen.

Milchfrei – Tipp: Einen pflanzlichen Milchersatz anstatt Milch einsetzen, z.B. Mandel- oder Cashewdrink. Anstatt Quark 50g Quakersatz auf Sojabasis einsetzen. Vegane Margarine oder Speiseöl anstatt Butter verwenden.





