

Ofenberliner aus dem Deluxe Air Fryer

Zutaten:

Teig:

150 ml Milch
60 g Butter
325 g Dinkelmehl 630
20 g Hefe
2 Pck. Vanillezucker
2 Eier
½ TL Salz
15 ml lauwarmes Wasser
2 EL Butterschmalz zum frittieren

für die Füllung Topping:

50-70 g flüssige Butter
100 g Zucker/Puderzucker
Marmelade nach Wahl



Zubereitung:

Hefe und Vanillezucker in der Milch auflösen. Thermomix 1 Min. 37°C Stufe 2. Restliche Zutaten außer der Butter zugeben und 2 Min. Teigknetstufe. Weiche Butter zugeben und nochmals 1 Min. unterkneten. Den recht klebrigen Teig in die geölte Nixe füllen und abgedeckt 1 h an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen. In dieser Zeit 1 x dehnen und falten.

Nun den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und in ca. 22 gleich große Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen und etwas flach drücken. Gelochtes Backpapier auf die Backbleche legen. Die Teiglinge rings rum mit etwas zerlassener Butter abstreichen und locker auf die Gitter des Air Fryers verteilen. Hier sind 2 Backdurchgänge notwendig!

Die Küchlein nochmals rund 30 Minuten gehen lassen.

Die Berliner nun im Air Fryer 10 Minuten auf Bake 175°C goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die Roste einmal tauschen.

Nach dem Backen noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen und in Puderzucker/Birkenzucker rundherum wälzen. Nun die leicht abgekühlten Krapfen mit der Garnierspritze „Easy“ und der Lochtülle mit Konfitüre füllen. Einfach damit ein Loch in die noch warmen Berliner pieksen, etwas hin und her bewegen um Platz zu schaffen für die Füllung, dann pro Mini-Berliner ungefähr 1TL Konfitüre rein spritzen. Sodann mit dem Loch nach oben kurz schütteln, damit sich die Konfitüre gut im Innern verteilt. Zuletzt noch die Mini-Berliner mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Ganz frisch schmecken sie am Besten!

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Silikonpinsel, Garnierspritze „Easy“, Deluxe Air Fryer, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN