

Ofenberliner



Zutaten Teig:

- 250 ml Milch
- 2-3 EL Milch
- 250 ml Wasser
- 1 Ei
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 1/2 EL Salz
- 1 Päckchen oder 2 EL Trockenhefe
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Öl
- 800-850 g Mehl (Type 405)

Zutaten Füllung:

- 1 Liter Milch (3,5 %)
- 4 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 g Vanillezucker
- 60 g Speisestärke
- 1/2 TL Salz
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Vanillearoma + 1 TL Vanille aus der Mühle)
- Kirschgrütze oder beliebige Marmelade

Zubereitung Teig:

1. 250 ml Milch in der Mikrowelle erwärmen, bis diese lauwarm ist.
2. Lauwarme Milch in eine große Schüssel füllen.
3. 250 ml lauwarmes Leitungswasser hinzufügen, sowie 1 Ei, Zucker, Vanillezucker, Trockenhefe und 100 ml Öl.
4. Masse kurz mit einem Schneebesen verrühren.
5. Salz und 800 g Mehl hinzufügen.
6. Masse mit den Händen zu einem Teig verkneten.
Wichtig: Sollte der Teig noch sehr klebrig sein, weiterhin Mehl hinzufügen. Je nach Konsistenz ist es auch möglich, dass man am Ende 850 g Mehl benötigt.
7. Sobald der Teig fest ist, diesen aus der Schüssel lösen und auf einem Tisch/Arbeitsfläche erneut gut durchkneten.
8. Schüssel mit 1 EL Öl einreiben.
9. Teig in die Schüssel legen und abdecken.



10. An einem warmen Ort 1,5 Stunden gehen lassen.
11. Teig aus der Schüssel lösen und erneut durchkneten.
12. Anschließend den Teig in 20-24 gleichgroße Stücke teilen.
13. Teigstücke erneut durchkneten und zu runden Bällen formen.
Diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.
Wichtig: 2-3 cm Abstand lassen, da der Teig erneut aufgeht.
14. Teig erneut 1/2 Stunde gehen lassen.
Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
15. Teigbällchen mit Milch einpinseln.
16. Ca. 25 Minuten backen (bis der Teig leicht braun wird)
17. Ofenberliner abkühlen lassen, anschließend in der Mitte aufschneiden.



Zubereitung Vanillepudding:

1. 100 ml Milch mit Speisestärke und Zucker verrühren.
2. Eier trennen.
3. Eigelb unter die Speisestärke rühren.
4. Vanilleschote mit einem Messer aufschneiden und auskratzen.
5. 900 ml Milch mit Vanillemark und Salz zum Kochen bringen.
Tipp: Ausgekratzte Vanilleschote mit in den Topf geben.
6. Vanilleschote nach dem Aufkochen entfernen.
7. Topf kurz vom Herd nehmen. Speisestärke zur Milch hinzufügen.
8. Unter ständigem Rühren erneut Aufkochen (ca. 1 Minute).
9. Topf vom Herd nehmen und Pudding abkühlen lassen.
10. Vor dem Befüllen der Ofenberliner, Vanillepudding mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.

Zum Schluss:

- Den aufgeschlagenen Pudding in einen Spritzbeutel füllen.
- Die Unterseite der Ofenberliner mit Vanillepudding versehen. In der Mitte 1 TL Kirschgrütze oder Marmelade platzieren.
Info: Ein Rezept für die Zubereitung von Kirschgrütze findest du hier ([klick](#)). Du kannst diese aber auch kaufen oder Marmelade verwenden. Insgesamt benötigst du ca. 100 g.
- Deckel auf der Creme platzieren und leicht andrücken.
- Ofenberliner mit Puderzucker bestäuben.
- Kühl lagern oder direkt servieren.



Rezeptinfos:

- Menge: ca. 20-24 Stück
- Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 3-4 Stunden
- Schwierigkeitsgrad: mittel

