

Saftige Ofenberliner

Meist denkt man oft nur zur Kärntnerzeit an diese leckere Gessellen, manche werden in Fett ausgebacken und diese kommen duftend aus dem Backofen. Einfach ein Genuss... Probier's aus!

300 g Milch

1 Würfel Hefe

1 TL Zucker in den Mixtopf geben und **3 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

700 g Dinkelmehl 630er

100 g Zucker

1 Ei

80 g weiche Butter

1 Pri. Salz zugeben und **4 Min./Teigknetstufe** vermengen lassen. Anschließend den Teig in eine Schüssel, z. B. die *Große Nixe 2 l* von Pampered Chef, umfüllen und verschließen. 30 Min. ruhen lassen.

Nun die *Teigunterlage* auslegen und etwas bemehlen, z. B. mit dem *Streufix*. Den Teig aus der Schüssel drauf geben, zu einem langen Strang formen und mit Hilfe des *Nylonmessers* in 12 Portionen teilen.

Jede Teigportion falten, schleifen und rund formen, dann etwas flach drücken und auf den leicht gefetteten und bemehlten *Zauberstein* oder ein mit Backpapier belegtes Backofenrost legen. Nochmals mit einem Handtuch abdecken und 30 Min. ruhen lassen.

Derweil den **Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen**. Das Backofenrost auf unterster Schiene einführen, den *Zauberstein* darauf legen und die Ofenberline **ca. 20-25 Min.** backen.

Währenddessen den Mixtopf des Thermomix® spülen und gut trocknen.

50-100 g Zucker hineingegeben und **10 Sek./Stufe 10** zu Puderzucker mixen und umfüllen.

50-80 g Butter in den leeren Mixtopf geben und **3 Min./70°C/Stufe 2** erwärmen.

Wenn die Ofenberliner fertig sind, diese noch heiß mit der flüssigen Butter oben und seitlich mit einem *Silikonpinsel* einpinseln. Marmelade nach Geschmack ebenfalls erwärmen und mit Hilfe des *Deko-Dosierer* seitlich in die Krapfen spritzen.

Nun die Ofenberliner auf dem *Kuchengitter* auskühlen lassen und mit dem Puderzucker aus dem *Streufix* bestäuben.

Kulinarische Grüße, Rina

www.genusswelt-wilken.de



Ofenberliner ruhen...

