



Pressemitteilung

Ursprung und Eigenarten eines Hefegebäcks

Berliner haben Hochkonjunktur

Hannover/München. Er ist rund, süß und die pure Versuchung: Der Berliner.

Zu Karneval hat das Hefegebäck Hochkonjunktur. Warum eigentlich?

Deutschlands 5 Sterne Bäckereien wissen: „Frische Berliner Pfannkuchen sind warm und energiereich. Das wärmt von innen und schmeckt in der kalten Jahreszeit besonders gut.“

In der Backstube der Top-Bäckereien entstehen die Berliner handgemacht nach hauseigenem Rezept. Der kugelige Teigling aus einem leichten Hefeteig wird in einem Siedegerät in reinem Erdnussfett gebacken und direkt danach gefüllt. Aufmerksame Kunden können das Einstichloch entdecken.

Neben dem Serienmodell mit Marmelade sind zahlreiche Sonderausführungen erhältlich, beispielsweise mit Vanillepudding, Apfelmus oder Eierlikör. Seit einigen Jahren gibt es sie auch mit köstlicher Schokolade überzogen. Auch eine Juxfüllung mit Senf wird an Karneval gerne genommen. Aber keine Angst, die verkaufen die 5 Sterne Bäckereien nur auf Wunsch.

Bleibt noch zu klären, wer den Berliner Pfannkuchen erfunden hat. Das war, informieren die 5 Sterne Bäckereien, ein Berliner Kollege, der als Feldbäcker unter Friedrich dem Großen diente. Er gab den Hefeteigstücken die Form von Kanonenkugeln und steckte sie mangels Backofen in mit heißem Fett gefüllte Pfannen über dem offenem Feuer – daher auch der Name Pfannkuchen. Übrigens: Das Gebäck ist vielerorts als Berliner bekannt – nur in der Bundeshauptstadt nicht, wo er als Pfannkuchen gilt.

Weitere Informationen gibt Ihnen gerne:

5 Sterne Bäcker Gesellschaft

Büro Hannover Tel.: 0511/39088560 Fax: 0511/39088559

Büro München Tel: 089/39088559 Fax: 089/13958630

E-Mail: info@5-sterne-baecker.de

Den nächsten 5 Sterne Bäcker in Ihrer Nähe sowie Pressetexte und Fotos zum Download finden Sie unter www.5-sterne-baecker.de