

Berliner – unschlagbar lecker

Die Entstehungsgeschichte des beliebten Zuckergebäcks lässt sich nicht eindeutig belegen, denn viele Geschichten und Mythen ranken sich um die beliebte Süßspeise. Wir haben uns entschlossen, Ihnen eine ganz besonders „dankbare“ Version zu präsentieren.



Das, was wir heute als Berliner, Kreppel oder Krapfen kennen, verdanken wir tatsächlich dem Patriotismus eines Berliner Zuckerbäckers. Mitte des 18. Jahrhunderts wünschte sich dieser Bäcker nichts sehnlicher, als für seinen König, Friedrich II., den Siebenjährigen Krieg im Feld zu bestreiten. Hierzu kam es jedoch nicht, denn er wurde anderweitig verpflichtet: Als königlicher Feldbäcker war er für das leibliche Wohl der Soldaten verantwortlich. Aus Begeisterung darüber, so seinen persönlichen Beitrag zum Erfolg des Königreiches beitragen zu dürfen, kreierte er ein völlig neues Gebäck. Er fertigte Hefestücke, die in ihrer Form einer Kanonenkugel nachempfunden waren. Allerdings fehlte ihm ein Backofen, um die runden Teigstücke zu vollenden. So erhitzte er also eine Pfanne mit heißem Fett und backte die Hefekugeln über einer offenen Feuerstelle im Wald. Das erklärt auch, warum der Berliner in der Hauptstadt noch heute als Pfannkuchen bezeichnet wird.

Erst später wurde das Rezept erweitert und der Berliner durch ein süßes Innenleben aus Konfitüre oder Eierlikör verfeinert. Und so „rollt“ er heute durch Europa, denn selbst in Frankreich wird er heiß und innig geliebt, der „Boule de Berlin“.

[zurück](#)