

Unsere Kamps Berliner – fruchtig süßer Genuss

BERLINER ERFREUEN SICH GERADE IN DEUTSCHLAND GROßER BELIEBTHEIT – NICHT NUR ZUR KARNEVALSZEIT. AUCH BEI DER TRADITIONELLEN BERLINERHERSTELLUNG ZÄHLT BEI KAMPS VOR ALLEM DIE REGIONALE GESCHMACKSVIELFALT.

Je nach Region gibt es das beliebte Gebäck mit Kirsch-, Vanille-, Pflaumenmus- oder Himbeer- Johannisbeer- Füllung.

Speziell zur Narrenzeit bieten die Kamps Bäckereien das süße Gebäck mit variantenreichen Füllungen wie Erdbeer- Champagner oder Eierlikör an. Zur beliebten 5. Jahreszeit ist der Berliner traditionell gefragter denn je – die Deutschen genießen in dieser Zeit das 5- fache der durchschnittlichen Menge an Berlinern. Der beliebteste und gleichzeitig traditionsreichste seiner Art ist der Berliner mit Himbeer- Johannisbeer- Füllung. Insgesamt werden hierzulande jährlich 10 Millionen Berliner verkauft. Geht man von einem Durchmesser von 9 cm je Berliner aus, so bietet Kamps seinen Kunden jährlich aneinander gereiht 900 km des Feingebäcks mit leckersten Füllungen an.

Hergestellt werden die Berliner in den Kamps Handwerksbäckereien. Getreu dem Kamps Qualitätsversprechen werden auch hier nur Zutaten von höchster Qualität verwendet. Kamps Berliner bestehen aus Mehl, Wasser, Zucker, Ei, Speiseöl, Hefe, Milchpulver, Salz und Vanillearoma, welches ihnen eine ganz besondere Geschmacksnote verleiht. Im ersten Schritt werden die Zutaten in einem großen Kessel vermengt und der fertige Teig wird im nächsten Schritt zu einzelnen Ballen geformt. Nach der Portionierung des Teiges werden die Berliner auf Backbleche gelegt und bei einer Raumtemperatur von 30 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 88 % ein bis zwei Stunden gelagert. Im Laufe dieser Zeit vervierfacht das Gebäck seine Größe. Danach werden die beliebten Teilchen in einer heißen Pfanne für ca. 6-7 Minuten gebacken und dabei gewendet. Nach dem Backen bleibt in der Mitte des Berliners ein heller Ring zu sehen, der beim Backen sozusagen ausgespart wurde. Dieser wird Kragen genannt und stellt ein wichtiges Qualitätsmerkmal für den Berliner dar. Erst nach dem Backen erhalten die Berliner ihr zumeist fruchtiges Innenleben und werden rundherum in Zucker gewälzt. Fertig ist der Deutschen liebste Gebäck, das frisch verstaubt umgehend seinen Weg in die Kamps Bäckereien findet.



Zusätzlich zur Herstellung der Berliner, verrät Ihnen unsere spannende [Entstehungsgeschichte](#) alles, was Sie schon immer über den Ursprung des beliebten Gebäcks erfahren wollten.

Herstellung der Kamps Berliner

[zurück](#)



Kamps GmbH
Auf dem Mutzer 11
41366 Schwalmtal

Telefon 02163/9 47-700
Telefax 01805/67 37 17-4700

E- Mail info@kamps.de
Internet www.kamps.de