



Berliner

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 2 Std., 50 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 16 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

125 ml Milch
100 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
30 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Tropfen Bittermandelaroma
1 TL Salz
2 m.-große Ei(er)
Fett zum Ausbacken
300 g Konfitüre nach Belieben
etwas Zucker

teilen. Jedes Teigstück zu Bällchen rollen. Darauf achten, dass der Teig keine Risse hat. Teigbällchen zwischen 2 mit Mehl bestäubten Tüchern nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

Die Teigstücke portionsweise mit der Oberseite nach unten in das siedende Ausbackfett geben, von beiden Seiten goldbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Berliner noch heiß in Zucker wenden, auf einem Küchenrost erkalten lassen.

Füllung:

Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. In jeden Berliner damit seitlich durch den hellen Rand etwas Füllung spritzen.

ZUBEREITUNG

Milch erwärmen in einem kleinen Topf und die Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 180 °C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in 16 gleich große Stücke