



Berliner

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 35 Min.

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

ZUTATEN

500 g Mehl

30 g Hefe

250 ml Milch

150 g Zucker

1 Prise(n) Salz

1 EL Zitronenschale, unbehandelt,
abgerieben

60 g Margarine

1 Ei(er)

Öl (Sonnenblumenöl) zum Ausbacken

125 g Konfitüre zum Füllen

NÄHRWERT

Calories: 3613 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Mehl sieben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas lauwarmen Milch und 1 TL Zucker verrühren, 15 min. ruhen lassen. Mit der übrigen Milch, 40 g Zucker, Salz, Zitronenschale, zerlassener Margarine und Ei verkneten, 20 Min. gehen lassen.

Eine dicke Teigrolle formen, in 16 Stücke teilen, zu Berlinern formen. Ausreichend Öl in der Fritteuse auf 170°C erhitzen, das Gebäck darin 3 Min. mit Deckel, dann offen ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Konfitüre mittels Spritzbeutel mit langer Tülle in die Berliner spritzen, im übrigen Zucker wälzen.