

saisonküche

Berliner



Zubereitungszeit

45 Minuten + ca. 75 Minuten aufgehen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	430 kcal
Eiweiss:	8 g
Fett:	21 g
Kohlenhydrate:	52 g

Tipps zu diesem Rezept

- Damit die Berliner-Teiglinge schneller aufgehen, die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 50 °C aufgehen lassen.
- Wird Konfitüre verwendet, die Stücke enthält, muss sie püriert werden
- Berliner mit Vanillecreme füllen.

Zutaten für 12 Stück

500 g	Mehl
2.2 dl	Milch
100 g	Zucker
1 Würfel	Hefe (42 g)
40 g	Butter, weich
2 Prisen	Salz
1	Ei
2	Eigelb
	Mehl zum Auswallen
	Frittierfett
	Zucker zum Wenden
ca.	Gelee oder Konfitüre, z. B. Himbeergelee oder Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden. Milch handwarm erwärmen. Zucker begeben und die Hefe darin auflösen. In die Mehlmulde giessen. Mit wenig Mehl zu einem Vorteig mischen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen, bis sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden.
2. Butter, Salz, Ei und Eigelb zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Zugedeckt ca. 45 Minuten aufgehen lassen. Teig kurz durchkneten und auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen. Daraus ca. 6 cm grosse Rondellen (Teiglinge) ausstechen. Auf ein leicht bemehltes Blech legen und an einem warmen Ort um gut das Doppelte aufgehen lassen.
3. Fett auf 160 °C erhitzen. Berliner portionenweise 3-4 Minuten frittieren. Sobald sie auf einer Seite goldbraun sind, wenden und auf der zweiten Seite fertig backen. Herausheben, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und in Zucker wenden. Berliner auskühlen lassen. Gelee in einen Spritzsack mit einer Berliner- oder einer Lochtülle geben. Die Berliner füllen.