



Berliner

Zutaten 15 Stk:

500g Mehl	Öl (Sonnenblumenöl)
30g Hefe	zum Ausbacken
250ml Milch	125g Konfitüre zum
150g Zucker	Füllen
1 Prise Salz	
1 EL Zitronenschale	
60g Margarine	
1 Ei	



Zubereitung:

Zuerst wärmt ihr etwas Milch lauwarm auf und zerlasst die Margarine in einem separaten Topf. In einer Schüssel zerbröckelt ihr daraufhin die Hefe und vermengt die mit der Milch und einem Teelöffel Zucker. Das Ganze lasst ihr 15 Minuten ruhen.

In der Zwischenzeit siebt ihr das Mehl durch ein Sieb und drückt in den entstandenen Haufen eine Mulde. Die Hefe-Milch-Masse, 40g des Zuckers, Salz, Zitronenschale, Margarine, Ei sowie die restliche Milch hinzugeben. Gut kneten, bis der Teig nicht mehr klebrig ist und sich freiwillig vom Schüsselrand löst.

Das Ganze lasst ihr erneut 20 Minuten gehen.

Nun formt ihr den Teig zu einer dicken Rolle und teilt diese in 15 Stück. Diese formt ihr zu Berlinern. Gebt nun ausreichend Öl in eine Fritteuse (es kann auch ein Topf verwendet werden.) und erhitzt dies auf 170°C.

Die Berliner backt ihr darin von jeder Seite 3 Minuten aus.

Solange sie noch warm sind, im restlichen Zucker wälzen, damit er gut haftet.

Mittels Spritzbeutel und langer Tülle die Konfitüre in die Berliner spritzen.

Guten Appetit!

