


# Berliner mit Prosecco Crème

etwa 8 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 30 Min.**Zutaten:****Berliner-Teig:**

300 g Mehl  
½ TL Salz  
4 EL Zucker  
½ Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
50 g Butter, weich  
1 dl Milch  
1 Ei, verknüpft

**Vanille Prosecco Crème:**

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie  
2 dl Milch  
1 dl Sekt oder Prosecco  
1 dl Rahm

**Zucker-Garnitur:**

450 g Kokosfett  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**1 Berliner-Teig:**

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 16 Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, zugedeckt nochmals ca. 1 Std. aufgehen lassen.

**2 Frittieren:**

Pfanne mit hohem Rand mit Kokosfett füllen, auf ca. 160 Grad erhitzen. Teigkugeln portionenweise mit einer Schaumkelle hineinlegen, beidseitig je ca. 2 Min. frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

**3 Vanille Prosecco Crème:**

Pulver für Crème Pâtissière und Milch gemäss Anleitung zubereiten, Prosecco begeben, homogen verrühren. Rahm steif schlagen und darunterziehen.

**4 Berliner füllen:**

Berliner mit einem Trinkhalm bis zu 2/3 einstechen, einige Male hin- und herfahren, bis die Öffnung ca. 5 mm breit ist. Crème in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 5 mm Ø) geben und in die Berliner spritzen. Zucker und Vanillezucker in einen tiefen Teller geben, Berliner darin wenden.



- ⑤ **Zucker-Garnitur:**  
Zucker in einen tiefen Teller geben und die Berliner darin wenden.

