

Berliner

etwa 14 - 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Hefeteig:

100 g Butter
125 ml Milch
500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
30 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL Salz
2 Eier
1 Eigelb
3 l Frittier-Öl

Füllung:

300 g Konfitüre oder Gelee nach Belieben

Dekoration:

Zucker

- 1 **Vorbereiten:**
Pfanne mit Öl.

- 2 **Hefeteig:**
Die Butter in einer kleinen Pfanne flüssig werden lassen. Die kalte Milch dazu geben. Mehl, Hefe, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eier und Eigelb mit dem Butter-Milch-Gemisch zugeben und alles mit dem Mixer (Knethaken) oder in der Küchenmaschine (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so gross ist (**ca. 1 Stunde**). Das Öl in einer weiten Pfanne auf ca. 175°C erhitzen. Mit einem Fleischthermometer kontrollieren oder den Stiel einer Holzkelke ins Öl halten. Wenn sich feine Bläschen bilden, ist die Temperatur erreicht.

Den Teig nochmals zusammenkneten und ca. 1 cm dick auswallen. 14-16 Kreise (Ø ca. 7 cm) ausstechen. Die Teigkreise unter einem Tuch nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrössert haben.

Die Teigkreise portionsweise im heissen Öl ausbacken, bis sie auf beiden Seiten schön goldbraun sind. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

3 Füllung:

Die Konfitüre durch ein Sieb streichen oder den Gelee glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit langer, gerader Tülle füllen. In jeden Berliner damit seitlich durch den hellen Rand etwas Füllung spritzen.

4 Dekoration:

Puderezucker sieben und mit dem Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Oberfläche der Berliner damit bestreichen und sofort im Anschluss die Dekorartikel aufstreuen. Alternativ können die Berliner noch warm im Zucker wenden. Erkalten lassen.