## Berliner

Zutaten für 16 Stück

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 165 Minuten

Menu: <u>13.03.2024</u>
Creation: <u>Rolf Gilgen</u>

Nach Margaretha Junker auf Migusto

## Zutaten(für 16 Stück)

- 500 g Mehl
- - 2,2 dl Milch
- - 100 g Zucker
- - 1 Wu rfel Hefe a 42 g
- - 40 g Butter, weich
- - 2 Prisen Salz
- - 1Ei
- - 2 Eigelb
- - Mehl zum Auswallen
- - O I zum Frittieren
- - Zucker zum Wenden
- - ca. 200 g Gelee oder Konfitu re, z. B. Himbeergelee oder Aprikosenkonfitu re

Zubereitung:

- Mehl in eine Schu ssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden. Milch handwarm erwa rmen. Zucker beigeben und die Hefe darin auflo sen. In die Mehlmulde giessen. Mit wenig Mehl zu einem Vorteig mischen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen, bis sich an der Oberfla che kleine Bla schen bilden.
- - 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 ca. 1,2 cm 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.
- - 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 ausku hlen lassen. Gelee in einen Spritzsack mit einer Berliner- oder einer Lochtu Ile geben. Die Berliner fu Ilen.

2/2