

Berliner

Berliner

Zutaten für 16 Stück

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 165 Minuten

Menu: [13.03.2024](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Nach Margaretha Junker auf Migusto

Zutaten(für 16 Stück)

- 500 g Mehl
- - 2,2 dl Milch
- - 100 g Zucker
- - 1 Würfel Hefe a 42 g
- - 40 g Butter, weich
- - 2 Prisen Salz
- - 1 Ei
- - 2 Eigelb
- - Mehl zum Auswallen
- - Öl zum Frittieren
- - Zucker zum Wenden
- - ca. 200 g Gelee oder Konfitüre, z. B. Himbeergelee oder Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

- 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.
- - 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 auskühlen lassen. Gelee in einen Spritzsack mit einer Berliner- oder einer Lochtülle geben. Die Berliner füllen.