



Luftige Berliner mit köstlicher Füllung

Zutaten:

Für den Teig:

- 500g Mehl
- 250ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 60g weiche Butter
- 60g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- Frühstücks-Konfitüre, Erdbeere, Aprikose, Himbeere oder Johannisbeer-Gelee
- Fett zum Frittieren
- Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Erwärmen Sie 100 ml Milch in einem kleinen Topf, bis sie etwa handwarm ist. Bröckeln Sie dann die Hefe hinein. Geben Sie eine Prise Zucker und 150g Mehl hinzu und verarbeiten Sie die Mischung zu einem Vorteig. Lassen Sie alles mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen.
2. Verrühren Sie die Eier und den Zucker. Geben Sie diese Mischung mit der restlichen Milch, dem übrigen Mehl und der Prise Salz zum Vorteig dazu und kneten Sie diesen, bis Sie einen glatten Teig haben. Lassen Sie den Teig noch einmal ca. 20 Minuten ruhen.
3. Formen Sie eine dicke Teigrolle, die Sie dann in ca. 20 Stücke teilen. Formen Sie diese zu Berlinern.
4. Erhitzen Sie nun ausreichend Öl in der Fritteuse auf 170°C. Backen Sie die Berliner darin portionsweise von beiden Seiten goldgelb aus. Sie können die Berliner aber auch in einer tiefen Pfanne ausbacken. Hier müssen Sie nur darauf achten, dass die Temperatur nicht zu heiß ist. Das können Sie mit einem Kochlöffelstiel testen, den Sie hineinhalten: steigen kleine Bläschen auf, dann hat das Fett die richtige Temperatur. Im Anschluss lassen Sie die Berliner auf einem Gitter abtropfen.
5. Wenn die Berliner ausgekühlt sind, füllen Sie diese mit der Frühstücks-Konfitüre. Sie können dazu entweder einen Spritzbeutel oder eine Gebäckspritze nehmen. Streuen Sie abschließend Puderzucker auf Ihre Berliner. Fertig ist der närrische Hochgenuss!