



Berliner

Zeit gesamt
🕒 2h 25min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Mittel



Zutaten

für 6 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Milch | 80 ml |
| Hefe, frisch | 15 g |
| Zucker | 60 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 280 g |
| Salz | |
| Butter | 40 g |
| Eier | 1 St. |
| Rapsöl | 500 ml |
| Erdbeerkonfitüre | 6 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen und in eine Schüssel gießen. Hefe hineinbröckeln und mit 1 EL Zucker in der Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
4. Teig auf wenig Mehl in 6 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Mit Abstand auf ein mit Mehl bestäubtes Stück Backpapier setzen und zugedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Frittieröl in einem Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Berliner darin portionsweise ca. 2–3 Min. von beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit der Oberseite in übrigen Zucker tauchen und abkühlen lassen.
6. In einer Schüssel Erdbeerkonfitüre glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit langer Fülltüle geben und Berliner damit füllen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst die Berliner mit jeder Konfitüre füllen. Wenn diese stückig ist, sollte sie vorab püriert werden.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 364 kcal |
| Kohlenhydrate | 52 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 14 g |