




Mini-Berliner

 Zeit gesamt
2h 30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	80 ml
Hefe, frisch	0.25 St.
Zucker	80 g
Weizenmehl, Type 405	280 g
Salz	
Butter	40 g
Eier	1 St.
Öl	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 50 g Zucker, Mehl, Salz und gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Teig auf wenig Mehl in 20 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.
4. 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, rundherum in übrigen Zucker tauchen und abkühlen lassen.
5. In einer Schüssel Erdbeerkonfitüre glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit langer Fülltülle 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 1420 kcal

Kohlenhydrate 82 g

Eiweiß 10 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 118 g
