

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN | RUHZEIT: 1H 30 MIN |
STÜCK: 15



ZUTATEN

Für den Hefeteig:

380 g Mehl
180 ml Milch
30 g Zucker
1/2 Würfel Hefe (20 g)
3 Bio-Eigelb
40 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 EL Puderzucker

Für die Füllung:

400 g Füllung nach Wahl (z.B. Hagebuttenmark,
Konfitüre, Gelee, Pflaumenmus)

Sonstiges:

Fett (zum Ausbacken, z. B. Sonnenblumenöl)
Mehl (zum Bearbeiten)
Spritzbeutel
runder Ausstecher (ø 7 cm)
Nudelholz (zum Ausrollen)
Schaumkelle

ZUBEREITUNG

In eine Schüssel Mehl geben und eine kleine Kuhle formen. In einer separaten Schüssel 5 EL warme Milch, eine Prise Zucker und zerbröckelte Hefe vermischen und dann in die Mulde gießen. Etwas Mehl darüber streuen und die Schüssel abdecken. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Nun dem Vorteig Eigelb, Butter, Salz, die restliche Milch und Zucker hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.

Nimm den Teig und knete ihn mit den Händen durch. Dann auf einer leicht bemehlten Oberfläche auf eine Dicke von etwa ½ cm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Durchmesser ca. 7 cm), Taler ausstechen. Anschließend die Taler abdecken und für etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Das Fett in einem Topf auf etwa 170 Grad erhitzen. Nun portionsweise die Teigtaler in den Topf geben, Deckel auflegen und den Teig für etwa 2 Minuten frittieren. Wende die Taler anschließend und backe sie für etwa eine weitere Minute aus.

Hebe die Berliner vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Fett und lasse sie auf einem Kuchengitter abkühlen.

Die gewünschte Füllung in einen Spritzbeutel mit einer kleinen, langen Lochtülle füllen und anschließend den Berliner füllen. Zum Schluss mit einer großzügigen Menge Puderzucker bestäuben.