



Berliner mit Marmeladenfüllung

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

500 g Mehl
2 Eier (Zimmertemperatur)
50 g Butter (Zimmertemperatur)
3 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Würfel frische Hefe
180 ml Milch
1 l Öl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestauben

Für die Füllung:

100 g Marmelade nach Geschmack

- 2 -

Teig in ca. 50 g schwere Kugeln formen und an einem warmen Ort zugedeckt 30-40 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Öl in einer Pfanne oder Fritteuse auf etwa 150 °C erhitzen und die Teigkugeln darin 30 Minuten ausbacken. Danach abtropfen lassen.

- 4 -

Eine Spritztülle mit kleiner Lochtülle mit Marmelade füllen, seitlich in die Berliner einstechen und sie so jeweils mit einem Klecks Marmelade füllen. Anschließend mit Puderzucker bestauben.

Außen knusprig, innen fluffig und dann dieser Moment, wenn man auf den süßen Klecks Marmelade trifft – jeder Bissen in die runden Berliner Ballen sorgt für kleine Freudentaumel. Da sind sich alle einig. Krapfen, Pfannkuchen, Berliner, egal wie man sie nennt.

- 1 -

In einer Schüssel Eier und Milch verrühren. Hefe, Butter, Salz und Zucker dazugeben und das Ganze 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Anschließend das Mehl in die Schüssel geben und alles gut durchkneten.