

## Blueberry-Cheesecake-Berliner

VORBEREITEN

50  
Min.

RUHEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Berliner

#### Für den Teig

100 g Butter  
125 ml Milch  
42 g frische Hefe  
30 g Zucker  
500 g Mehl  
1 Teelöffel Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
2 l Frittieröl

#### Für die Füllung

100 g Blaubeermarmelade  
150 g Doppelrahm-Frischkäse  
30 g Zucker  
60 g Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
1/2 Bio-Zitrone  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Deko

300 g Zucker  
Blaubeeren

#### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Spritzbeutel mit schmaler Lochtülle

Karneval steht an und du willst was Besonderes, aber nicht so Exotisches zu essen zur Party mitbringen? Inzwischen ziehe ich diese Berliner mit Cheesecake-Füllung fast immer den klassischen vor. Die cremige Füllung ist eine echte Überraschung und die Blaubeermarmelade bringt fruchtige Süße dazu.

- 1 -

Für den Teig Butter in einem Topf zerlassen. Milch lauwarm erhitzen und Hefewürfel sowie eine Prise Zucker darin auflösen. Mit Hilfe einer Küchenmaschine Mehl, Salz, restlichen Zucker, Vanillezucker und Eier mit Butter und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten.

- 2 -

Teig aus der Küchenmaschine nehmen und nochmal kräftig durchkneten. In 12 gleich große Stücke teilen und jeweils zu einer Kugel rollen. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Für die Cheesecakefüllung Frischkäse mit Salz, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Zitronenschale abreiben und dazugeben. Sahne steif schlagen und unterheben. Füllung beiseitestellen.

- 4 -

In einem großen Topf Öl auf 180 °C erhitzen. Berliner mit einer Schaumkelle vorsichtig ins Öl geben und pro Seite ca. 30 Sekunden ausbacken. Direkt nach dem Frittieren in Zucker wälzen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

- 5 -

## Blueberry-Cheesecake-Berliner

Zum Füllen Berliner mit dem Stiel eines Esslöffels seitlich bis zur Mitte einstechen. Den Stiel mehrmals nach links und rechts drehen, sodass eine kleine Mulde im Inneren entsteht.

- 6 -

Cheesecakecreme in einen Spritzbeutel geben. Vorsichtig etwas Füllung in jede Vertiefung spritzen. Darauf achten, dass noch Platz für die Marmelade vorhanden ist.

- 7 -

Blaubermarmelade glatt rühren. Falls sie große Stückchen enthält, durch ein Sieb streichen. Marmelade in einen Spritzbeutel geben und in den Berliner auf die Cheesecake-Füllung spritzen. Nach Belieben mit einer Blaubeere dekorieren.