

Eierlikörberliner

VORBEREITEN

110
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Stück

Für den Teig

600 g Mehl
160 ml Milch
60 g frische Hefe
2 Eier
80 g Zucker
50 g weiche Butter
1 Prise(n) Salz
1 Vanilleschote
60 ml Eierlikör
1/4 Biozitrone
Frittierfett

Für die Füllung

80 ml Eierlikör
250 ml Milch
1 Prise(n) Salz
40 g Zucker
1 Ei
20 g Puddingpulver

Für den Guss

400 g Puderzucker
110 ml Eierlikör
100 g Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Kreisrunde Ausstecher (Durchmesser ca. 7 cm) oder großes Glas
Spritze oder Spritzbeutel

Dreifach hält besser. Deswegen kommt der Eierlikör bei diesen Berlinern in den Teig, in die Füllung und in die Glasur! Superlecker und heiß begehrt an Silvester, Karneval und an jedem Tag mit Krapfen-Heißhunger.

- 1 -

Vanilleschote längs halbieren und Mark mit der Rückseite des Messers herauskratzen. Zitronenschale abreiben. Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen und Hefewürfel darin auflösen. Mehl, Vanille, Eier, Eierlikör, Zitronenschale, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Hefeteig verkneten. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

- 2 -

Für die Füllung 200 ml Milch in einem Topf mit Zucker aufkochen. Die restliche Milch mit Ei, Eierlikör und Puddingpulver verrühren und unter stetigem Rühren in die heiße Milch geben. Bei geringer Hitze eindicken lassen und vom Herd nehmen. Mit Frischhaltefolie bedecken und auskühlen lassen.

- 3 -

Hefeteig durchkneten und 3 cm dick ausrollen. Mit Ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen, Teiglinge darauf verteilen und ca. 30 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Fett in einem großen Topf auf 180 °C erhitzen. Teiglinge portionsweise 30 Sekunden von jeder Seite braun backen

Eierlikörberliner

und herausheben. Auskühlen lassen.

- 5 -

Füllung in die Spritze oder Spritzbeutel geben und Berliner füllen.

- 6 -

Puderzucker und Eierlikör zu einem dicken Guss verrühren und Berliner damit überziehen.

- 7 -

Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen und Berliner verzieren.