

Berliner

Zutaten für 8 Stück

250	g	Mehl
20	g	Hefe
50	g	Zucker
1	dl	Milch, zimmerwarm
20	g	Butter, zimmerwarm
1	Prise	Salz
2		Eigelbe

Aus etwa Mehl, der Hefe, etwas Zucker und etwas Milch einen Vorteig zubereiten und diesen etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

Alle Zutaten 10 Minuten zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig zugedeckt eine Stunde aufgehen lassen.

Aus dem Teig 8 Kugeln à 60 g formen. Diese eine weitere Stunde aufgehen lassen.

1	Liter	Frittier-Öl
---	-------	-------------

Auf 160°-170°C erhitzen und die Teiglinge zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite goldbraun ausfrittieren. Je Seite etwa 3 Minuten.

100	g	Zucker
-----	---	--------

Berliner kurz abtropfen lassen, dann im Zucker wenden und anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.

200	g	Aprikosen- oder Himbeergelee
-----	---	------------------------------

Spritzlack mit einer Berlinertülle mit dem Gelee füllen und je eine Portion Gelee von der Seite in die Berliner spritzen.

