

Berliner 18 – 22 Stück

Zutaten

200	ml	Milch
70	g	Butter
500	g	Mehl
50	g	Zucker
1	P.	Vanillezucker
½	TL	Salz
½		Würfel Hefe
3		Eigelb
		Mehl zum Aufarbeiten
		Marmelade als Füllung
		Puderzucker

Zubereitung

- Milch und Butter in Stücken erwärmen, resp. schmelzen.
- Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in Schüssel mischen.
- Hefe dazubröckeln und mit dem lauwarmen Milch-Buttermix übergiessen.
- Eigelb zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
- Zugedeckt 30 Min. – 1 Stunden ruhen lassen (Stockgare).

- Den aufgegangenen Hefeteig in 40 – 50 g grosse Stücke portionieren.
- Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Kugeln gleichmässige formen und diese anschliessend flach drücken.
- Kugeln auf ein Blech mit Geschirrtuch (ev. etwas bemehlen) absetzen, zudecken (Geschirrtuch) und erneut ruhen lassen (Stückgare).

- Berliner bei 170-180°, 3-4 Minuten pro Seite goldbraun ausbacken.

- Berliner mit Marmelade füllen (Berlinertülle verwenden oder mit stabilem Röhrchen die Öffnung stechen und mit normaler Tülle füllen).
- Berliner mit Puderzucker bestäuben.



Varianten: Berliner mit Vanillecreme füllen
Andere Formen ausprobieren (Mini-Berliner, schneckenförmig...)
Lange Stockgare (über Nacht im Keller oder Kühlschrank)