



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Kochrezepte

---

## Berliner

Berliner



1 Pkg Frischhefe  
1 Glas lauwarme Milch  
1 Ei  
2 EL Zucker  
1 EL Butter  
¼ KL Salz  
4 Gläser Mehl  
½ Schale Aprikosenmarmelade  
Öl zum Braten

- # In einer Rührschale Frischhefe, lauwarme Milch und Zucker vermischen.
- # Ei, Salz und die Hälfte des Mehls hinzugeben und kneten.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine hinzufügen und anschließend den Rest des Mehls hinzufügen und gut durchkneten.
- # Da es ein Zuckerteig ist wird es länger wie normal, und zwar 1 ½ Stunden zugedeckt ruhen gelassen.
- # Den Teig anschließend in 12 gleichgrosse Teile aufteilen. Jedes Teigteil in Kugel formen und anschliessend leicht flachpressen.
- # Die Berliner in reichlicher Menge Öl braten. Die gebratenen Berliner auf Papiertücher herauslegen.
- # Nachdem es abgekühlt ist mit einem scharfen Messer aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. In die Schnittfläche nun ausreichende Menge Aprikosenmarmelade schmieren.
- # Auf einen Servierteller legen.
- # Auf Wunsch können die Berliner mit Puderzucker bestreut werden und anschliessend serviert werden.

**Tipp:** Berliner wird eher in den europäischen Ländern verzehrt.