



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 gleich grosse 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 durchscheiden. 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.