Meine selber gemachten Berliner

Zutaten für ca. 16 Berliner:



500 g Mehl
30 g Hefe
250 ml Milch
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Zitronenabrieb
60 g Butter
1 Ei Hkl. M
ca. 2 Ltr. Sonnenblumenöl
ca. 75-100 g Konfitüre zum Füllen
(Konfitüre nach eigenem Geschmack)

Vor- & Zubereitung:

Das Mehl in eine geeignet große Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, dann Hefe hinein bröckeln, mit etwas lauwarmer Milch und 1 TL Zucker verrühren, danach ca. 15 min. ruhen lassen.

Mit der übrigen Milch, 40 g Zucker, Salz, Zitronenschale, zerlassener Butter und Ei verkneten.

Danach ca. 20 Minuten gehen/ruhen lassen.

Wenn der Teig genug aufgegangen ist, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Teigrolle formen, dann mit einem scharfen Teigschaber oder Messer in 16 Stücke teilen und zu Berlinern formen.

Die 2 Liter Sonnenblumenöl in der Fritteuse oder geeignet großem Topf auf ca. 170°C erhitzen, die Berliner darin ca. 3 Min. je auf beiden Seiten, erst geschlossen, dann offen ausbacken.

Dann mit einem Sieb oder Schöpfkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Konfitüre mittels Spritzbeutel oder Bäckerspritze mit langer Tülle mittig in die Berliner spritzen, anschließend im Übrigen Zucker wälzen.



Kanüle für Spritzbeutel