



Berliner von Justin Müller

Mengen für 26 Personen

Ergibt 10 Stück

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB130215_0027A-80-de?ps=10

| |
|------------------------------|
| 975 g Mehl |
| 1.3 TL Salz |
| 39 g Zucker |
| 2.6 Stück Vanillezucker (8g) |
| 78 g Hefe |
| 130 g Margarine |
| 3.25 Stück Eier |
| 3.25 Liter Milch Mandelmilch |
| 520 g Konfitüre |
| 1.3 kg Puderzucker |
| 13 Liter Frittieröl |

Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Stücke schneiden, Ei verklopfen, beides mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen

Teig in 10 Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, zugedeckt nochmals ca. 1.5 Std. aufgehen lassen.

Bratpfanne bis 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. 160 Grad erhitzen (siehe Tipp). Teigkugeln portionenweise mit einer Schaumkelle hineinlegen, beidseitig je ca. 2 Min. frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, etwas abkühlen.

Berliner mit einem Trinkhalm bis zu 2/3 einstecken, einige Male hin- und herfahren, bis die Öffnung ca. 5 mm breit ist. Gelee in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 5 mm Ø) geben. Gelee in die Berliner spritzen. Berliner vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.