



## Mini Berliner von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

500 g Mehl	
2.0 Prise Salz	
50 g Zucker	
2.0 Stück Trockenhefe	1 EL
1.0 Stück Eier	
1.25 dl Milch	Mandelmilch
1.5 dl Wasser	
300 g Himbeerkonfi	
20 g Zucker	
4.0 EL Puderzucker	

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Zucker und Hefe gründlich untermischen. Eine Mulde eindrücken und das Ei hineinschlagen. Milch und Wasser zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen in 6-8 Minuten geschmeidig und elastisch kneten und dann in 20 gleich große Kugeln aufteilen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Backspray besprühen. Die Mini-Berliner darauf mit Abstand verteilen. Mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Geschirrtuch bedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.

Den Ofen auf 220°C vorheizen. Die Berliner 12-15 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun sind, dann abkühlen lassen.

In jeden Mini-Berliner (z. B. mit der langen Seite eines Teelöffels) ein kleines Loch bohren und vorsichtig mit etwas Marmelade füllen. Jeden Berliner mit einem Backpinsel mit etwas Wasser einstreichen und dann in Zucker wenden.