

MiniBerliner von Samuel Wüest

Mengen für 100 Personen

10 kg Mehl	
15 TL Salz	
30 Stück Vanillezucker (8g)	
600 g Hefe	Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.
1.2 kg Butter	
3.5 Liter Milch	
40 Stück Eier	Butter, Milch und Ei begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Danach Anzahl Berliner formen und nochmals abgedeckt ca. 1.5 Std. aufgehen lassen.
10 Liter Frittieröl	Frittieren: Bratopf bis 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. 160 Grad erhitzen (siehe Tipp). Zöpfl portionenweise mit einer Schaumkelle so ins heisse Öl legen, dass die Zöpfl-Oberseiten zum Pfannenboden schauen. Ca. 3 Min. frittieren, wenden, ca. 3 Min. fertig backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.
5 kg Himbeerkonfi	Konfi in Spritzsack (normales Plastiksäckli) geben, mit spitzigem Gegenstand ein Loch in die Berliner machen und dann füllen
1.5 kg Zucker	Zucker in einen tiefen Teller geben, Berliner darin wenden.