

Berliner



Einkaufsliste:

150ml lauwarme Milch
7g Trockenhefe oder 25g frische Hefe
100 Zucker
2 EL Mehl
480-530g Weizenmehl (Type 550)
150g Joghurt
60g + 1EL weiches Butterschmalz
1Ei
1TL Meersalz

Außerdem: ca. 150g Butterschmalz zum
Frittieren + einen kleinen Topf

200ml Marmelade
250g Puderzucker
2-4 EL Milch
Zuckerstreusel und Gel-Lebensmittelfarbe nach
Belieben

So wird's gemacht

Lauwarme Milch mit lauwarmen Wasser, 2EL Mehl, Zucker und Hefe mischen. Abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Mehl in eine Schüssel geben, Salz hinzugeben und mit dem Butterschmalz mischen. Das Hefegemisch hinzugeben. Joghurt und Ei auf die Masse geben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Mit 1 EL Butterschmalz den gekneteten Teig einreiben und 60 Minuten, bis sich der Teig verdoppelt hat, abgedeckt ruhen lassen.

Teig nach der Ruhephase in 24 kleine oder 12 große Teile teilen. Jeweils zu einem Ball formen und leicht mit Mehl bestäuben auf einem Blech nochmals 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Derweil das Butterschmalz in einen schmalen Topf geben und erhitzen. Es sollte ca. 150°C (mittlere Hitze) heiß sein.

Nach der Ruhephase die Hefeteigbällchen einzeln vorsichtig in das heiße Butterschmalz geben und von jeder Seite ca. 2-4 Minuten ausbacken (je nach Größe länger).

Ballen abkühlen lassen. Die Marmelade cremig rühren und in einen Spritzbeutel mit langer Lochtülle geben. Marmelade nach Belieben in die Berliner geben.

Puderzucker sieben und mit einem Schneebesen nach und nach die Milch einrühren bis die Masse die gewünschte dickflüssige Konsistenz hat. Gelfarbe nach Belieben einrühren. Je ca. 1TL auf der Berlineroberfläche verteilen. Mit Streuseln bestreuen und aushärten lassen.