



Martina
kocht & backt

OFENBERLINER

ZUTATEN FÜR 12 BERLINER:

160 g Milch

30 g Hefe

60 g Butter

50 g Zucker

500 g Weizenmehl Typ 550

1 Tl Salz

1 Ei

Füllung:

1 Glas Waldfruchtarmelade

etwas Butter

ca. 50 g Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Butter, Zucker und Hefe in lauwarmen Milch auflösen (im TM 3 Min./37°/Stufe 2)
2. Mehl, Salz und Ei dazugeben und alles 5 Minuten kneten (Teigstufe 5 Min.)
3. Teig in eine Schüssel geben und 45 Minuten gehen lassen.
4. Den Teig auf eine Unterlage geben und in 12 gleich große Stücke teilen
5. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und in der hohlen Hand etwas rumschleifen
6. Auf den Zaubenstein geben und mit einem Geschirrtuch abdecken.
7. Backofen auf 210 Grad Ober/Unterhitze aufheizen und die Berliner für 15 Minuten backen.
8. Herausnehmen und auf einem Gitter etwas auskühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und den Zucker in einen tiefen Teller geben.
10. Die Armelade in die Garnierspritze füllen und die lange spitze Tülle aufsetzen.
11. Die Berliner mit Hilfe der Garnierspritze füllen, mit Butter bepinseln und im Zucker wälzen.

