

# Berliner

Du brauchst:

125g weiche Butter in Stücken  
150ml Milch  
1 Würfel frische Hefe  
60g Zucker  
500g Mehl  
2 Eier  
Marmelade  
Puderzucker



So geht's:

Zuerst musst du die Butter und die Milch in einem Topf langsam bei niedriger Temperatur, bis die Butter geschmolzen ist, erwärmen lassen.

Währenddessen kannst du die Hefe schon einmal in klein bröseln und Zucker, einen Esslöffel Milch hinzugeben und dann glatt rühren. Lass dann alles stehen, bis es ganz leicht blubbert. Jetzt musst du die Eier verquirlen und zusammen mit dem Mehl und der Hefemixtur in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten (mit der Küchenmaschine). Danach gibst du die Milch-Butter hinzu und verknetest den Teig weiter zu einem glatten Teig. Den glatten Hefeteig formst du dann zu einer Kugel, gibst ihn in eine Schüssel die du mit einem Geschirrtuch abdeckst und lässt in der Küche für ca. 60-80min lang stehen.

Nun kannst du ein tiefes Blech oder eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Nimm nun den Teig aus der Schüssel und forme 12 etwa gleichgroße Kugeln.

Und schon geht es an die Füllung der Berliner. Für diese kannst du die Marmelade nehmen, die du willst. Um die Füllung in die Berliner zu bekommen musst du die Marmelade entweder in einen Spritzbeutel oder eine Einwegspritzte füllen. Am besten erwärmst du die Marmelade vorher, dann ist das Befüllen einfacher. Nehme eine Teigkugel, stecke den Spritzbeutel hinein und befülle den Berliner. Pass auf, dass es nicht zu voll ist und überläuft. Das Loch kannst du dann mit den Fingern wieder zusammendrücken.

Die gefüllten Berliner gibst du dann in die Form, legst das Geschirrtuch noch einmal drüber und lässt es nochmal für 20min gehen. Währenddessen kannst du schon einmal den Backofen auf 200°C Ober und Unterhitze vorheizen.

Damit die Berliner schön goldbraun werden, kannst du zwei Esslöffel Butter schmelzen und dann auf die Berliner pinseln.

Dann kommt alles in für 20 Minuten den Ofen.

Sobald sie schön goldbraun sind, kannst du sie aus dem Backofen nehmen und Puderzucker darüber geben.

Und schon sind die Berliner fertig und du kannst sie genießen.

Viel Spaß!

**Tipp: Konfetti zum selber machen**

