# REZEPT FÜR BERLINER



## BERLINER

Schwierigkeitsgrad: normal

**für 6-8 Stück | 50 Min. | + Geh- und Abkühlzeit**

### Zutaten

- 100 ml Milch
- 50 g Butter
- 50 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Bearbeiten
- 125 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt, dann aufgetaut)
- 1/2 Packung SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- ca. 2 l Pflanzenöl zum Frittieren
- 2-3 EL SweetFamily Puderzucker

2822

### ZUBEREITUNG

1. Milch und Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt, lauwarm abkühlen lassen. 1 TL Zucker und zerbröckelte Hefe hineingeben und darin auflösen. 10 Minuten gehen lassen.

2. Mehl, Ei, übrigen Zucker und Salz mischen. Hefemilch zufügen und alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

3. Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten und zu 6-8 Berlinern formen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen für die Füllung Himbeeren verlesen, aufgetaute Beeren abtropfen lassen. Beeren mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Becher 45 Sekunden pürieren. Beiseite stellen.

4. Öl in einer Fritteuse oder in einem weiten Topf erhitzen, bis an einem hinein gehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Berliner darin portionsweise unter Wenden frittieren. Herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

5. Himbeer-Fruchtaufstrich mit einem Spritzbeutel mit langer Tülle in die Berliner spritzen. Berliner mit Puderzucker bestäuben und servieren.