# Berliner gefüllt mit Himbeermarmelade



## Zutaten Teig

- 550 g Mehl
- 200 ml lauwarme Milch
- 20 g frische Hefe
- 50 g feiner Zucker
- 1 Vanilleschote (Vanillemark)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (M)
- 100 g geschmolzene Butter

## Außerdem

- Ausbackfett
- Zucker zum Wälzen
- Puderzucker zum Bestreuen
- 200 g Himbeermarmelade

## Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken.
- Hefe, lauwarme Milch und 1 TL Zucker dazugeben und zu einem Vorteig verrühren.
- Den Vorteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
- Zucker, Vanillemark, Salz, Eier und geschmolzene Butter zum Vorteig geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
- Den Hefeteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.
- Nach der Ruhezeit sollte der Teig sein Volumen deutlich vergrößert haben.
- Den Hefeteig noch einmal durchkneten anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher (7 Ø cm) Kreis ausstechen. Die Teigreste miteinander verkneten und erneut ausrollen und ausstechen.
- Die Teiglinge auf ein bemehltes Backpapier legen, mit einem Küchenhandtuch abdecken und ein weiters Mal für 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Vorlumen ungefähr verdoppelt hat.
- Das Ausbackfett in einer Fritteuse auf 170° C erhitzen.
- Berliner nach und nach, ca. 2 -3 Minuten von beiden Seiten, goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle die fertigen Berliner aus dem Fett nehmen, zum Abtropfen auf ein Küchenpapier setzen und noch heiß in feinem Zucker wälzen und mit etwas Puderzucker bestreuen.
- Die Himbeermarmelade in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (05) füllen und seitlich in jeden Berliner etwas Marmelade spritzen.

Portionsgröße: 20 Stück
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 4–6 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©