

# Silvester-Berliner



## Zutaten für ca. 15 Stück



500 g  
Mehl



etwas  
Öl



1 Pkg.  
Vanille-  
zucker



125 ml  
Milch



100 g  
Butter



2 Stück  
Eier



300 g  
Konfitüre



etwas  
Zucker



1 Pkg.  
Trockenhefe

## Zubereitung

**Schritt 1:** Das Mehl sieben und mit der Trockenhefe und dem Vanillezucker mischen. Milch, Eier und weiche Butter (oder Margarine) zu der Mehlmischung dazugeben und alles verkneten.

**Schritt 2:** Den Teig an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sichtlich größer geworden ist.

**Schritt 3:** Das Frittieröl in einem Topf auf 150 - 180 Grad erwärmen. Den Teig nochmal kneten, in gleich große Stücke teilen und zu Bällchen formen. Die Bälle in das heiße Öl geben und goldbraun backen.

**Schritt 4:** Die gebackenen Bällchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und noch warm in Zucker wenden. Danach abkühlen lassen.

**Schritt 5:** Die Konfitüre (oder Pflaumenmus) in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle füllen und nach Belieben in die Berliner füllen.