

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.