

Rezepturen
(für ca. 16Stück)

BERLINER VOM BLECH

ZUTATEN:

1 Stk.	Würfel Hefe, (42 g)
250 ml	lauwarme Milch
30 g	Zucker
500 g	Mehl
Etwas	Salz
2Stk.	Eier , (Kl. M)
200 g	weiche Butter
100 g	Confiture nach Wahl
2-4 EL	Puderzucker

ZUBEREITUNG

Hefe zerbröseln und mit ca. 50 ml lauwarmen Milch und 1 TL Zucker glatt rühren. 10 Min. gehen lassen. Mehl, 1 Prise Salz, Eier und 120 g Butter in kleinen Stücken, restliche Mengen Milch und Zucker in eine Rührschüssel geben.

Hefemischung zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt 40 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und mit 40 g Butter bestreichen. Confiture in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Teig mit bemehlten Händen in 16 gleich große Stücke zupfen und kugelförmig auf das Backpapier setzen.

Confiture nach Wahl in die Teigkugeln spritzen und diese weitere 15 Min. gehen lassen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

40 g Butter in kleinen Stücken auf die Teigkugeln geben, mit Puderzucker (oder Zimt- Vanillezucker) bestreuen. Im heissen Ofen auf der mittleren Schiene 20 Min. backen.

Lauwarm abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.