



## Berliner aus dem Backofen

### Zutaten:

#### Für den Hefeteig

100 ml Milch  
250 g Butter  
250 g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
25 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
½ TL geriebene Zitronenschale  
Eine Prise Salz  
1 Eigelb

#### Zum Bestreichen und bestreuen

25 g Butter  
2 EL Zucker

#### Füllung

3-4 EL Konfitüre nach Wahl

## Zubereitung:

1. Milch erwärmen und Butter darin zerlassen.
2. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Trockenbackhefe vermischen. Die übrigen Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und mit einem Knethaken verrühren (ca. 5 Minuten).
3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert.
4. Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze: 180 Grad oder Heißluft 160 Grad)
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in zehn gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und diese auf das Backblech setzen und flach drücken.
6. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Kugeln sichtbar vergrößert haben.
7. Nun die Berliner für ca. 14 Minuten backen.
8. Während die Berliner backen, Butter in einem Topf zerlassen und sofort nach Ende der Backzeit auf den Berlinern verstreichen.
9. Vor dem Füllen müssen die Berliner vollständig abkühlen.
10. Die Konfitüre in einen kleinen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Durchmesser etwa 4 mm) füllen und seitlich in jeden Berliner drücken.
11. Anschließend die Berliner in Zucker tauchen.

Guten Appetit