

## Berliner

**Zutaten:** 500 g Mehl  
1 Päckchen Frischhefe  
¼ l Milch  
1 TL Salz  
80 g Butter oder Margarine  
80 g Zucker  
2 Eier  
Marmelade  
Eiweiß oder etwas Milch zum Bestreichen  
500 g Pflanzenfett (Biskin)  
Zucker

**Zubereitung:** Etwas Milch mit 1 TL Zucker in einem kleinen Topf oder Tasse erwärmen, Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und unter Rühren auflösen, abdecken und an einem warmen Ort solange gehen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat.

Mehl, Salz, Butter, Zucker, Eier und restliche Milch in eine große Schüssel oder in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Hefe zufügen und alles miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal mit den Händen kräftig kneten und ca. ½ cm dick ausrollen. Auf der einen Hälfte mit einem Metallring, Tasse oder Schale Kreise leicht andeuten. In die Mitte des Kreises etwas Marmelade geben und die Ränder mit Eiweiß oder Milch bestreichen. Die zweite Teighälfte darüber klappen und den Teig ganz ausstechen. Die Teigblätter gut zusammendrücken. Die Teiglinge mit genügend Abstand auf ein Backblech legen und so lange gehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat.

Fett in einem Topf erhitzen und die Berliner portionsweise (3-4) in den Topf geben und schwimmend im siedenden Fett von beiden Seiten hellbraun backen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf einen mit Küchenpapier belegten Teller legen und abtropfen lassen. Anschließend sofort in Zucker wenden.

Tipp: Das gebrauchte Fett kann gut zum Anbraten von Fleisch usw. verwendet werden.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.  
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).