

Berliner

Hinweise:

- 160° Fritteuse

Zutaten:

- 750g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 500 ml Milch (lauwarm)
- 80g Zucker
- 3 Eigelb + 1 Ei
- 125g Butter (flüssig)

Zubereitung

- Hefe in Mehl bröseln
- Zucker in Milch auflösen und Butter dazu geben
- Mische zum Mehl dazugeben
- Eier dazugeben und zu Teig Kneten
- 1h gehen lassen
- auf Berliner aufteilen (ausrollen und ca. 8cm Durchmesser ausstechen)
- 30min gehen lassen
- Bei 160° auf beiden Seiten ausbacken