Backofen-Berliner

gefüllt mit Eierlikör-Creme, Marmelade usw.

Vorbereitungszeit:
Gehtzeit: 30 Min.
Backzeit: 15 Min.

Zutaten:
1/2 Würfel Hefe
1 TL Zucker
1 Priese Salz
150 ml Milch warme
1 St. Ei
350 gr. Mehl (Type 405)
4 El Zucker
3 El Butter
etwas Zitronenabrieb

Eierlikörcreme:

Zubereitung:
Berliner:
Hefe mit 1 Tl Zucker und etwas Salz verflüssigen
Mehl mit Zucker, Milch, Ei, Butter, Zitrone und der Hefe min. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. 12 Berliner abformen und weitere 20 Min. gehen lassen. Bei 180°C 15 Min. backen. Nach dem backen mit flüssiger Butter bepinseln und Puderzucker bestreuen.

Tip:

**Historie:

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/tupper:backofen-berliner?rev=1518543791

Last update: **25.03.2022 18:16**