

Zutaten

- 80 ml Milch, 1,5% Fett
- 0,5 Würfel Hefe, frisch
- 250 g Weizenmehl
- 20 g Zucker
- 25 g Butter
- 1 Ei(er)
- 200 g Frittierfett
- etwas Salz
- etwas Puderzucker

Zubereitung

- 1. Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Hefe hinein bröckeln und auflösen.
- 2. Weizenmehl in eine Schüssel sieben, die Hefemilch zugeben und verrühren. Zucker, Salz, zerlassene Butter und Ei zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas (Durchmesser ca. 4 cm) Berliner ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt weitere 10 Min. gehen lassen.
- 4. In einem Fonduetopf Frittierfett heiß werden lassen. Den Fonduetopf auf das Rechaud stellen, jeweils 4 Berliner hineingeben und von beiden Seiten frittieren. Die Berliner mit einem Fonduesieb aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt ein Herbstliches Kompott.

Nährwert-Anzeige

60 Minuten

Kohlenhydrate 6 g

Energie 87 kcal Fett 7 g

Protein 1 g