



Berliner

von Angelo Birrer

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Mehl	
47 g Hefe	
100 g Puderzucker	
6.0 dl Milch	
100 g Butter	Schmelzen
3 cl Kirsch	
5.0 g Salz	
500 g Bratbutter	
4.0 Stück Eigelb	

Hefe in etwas lauwärmer Milch und Zucker auflösen.

Eigelb mit Rum verrühren

Mehl mit Salz, Milch, Hefe und Eigelb Mischung zu Teig kneten.

Gehen lassen.

Teig uf bemehlter auswallen und ausstechen (rund). Diese Formen nochmals gehen lassen.

Kokosfett im kleinen Topf erhitzen.

Formen in heisses Fett geben und Deckel drauf.

Dann wenden, nochmals ohne Deckel weiter frittieren.

Am Schluss mit Puderzucker bestreuen. So oder halb aufschneiden mit verschiedenen Konfitüren (oder Haselnussaufstrich) bestreichen und servieren