



Berliner von Angelo Birrer

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Mehl	
141 g Hefe	
300 g Puderzucker	
1.8 Liter Milch	
300 g Butter	Schmelzen
9 cl Kirsch	
15 g Salz	
1.5 kg Bratbutter	
12 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