

Berliner

etwa 40 Stück

Zutaten:

1000 g Mehl Type 550,

125 g Margarine,

125 g Zucker,

10 g Salz,

250 g Vollei (etwa 5 Stück),

80 g Hefe,

Vanille, Zitrone,

etwa 400 g lauwarme Milch.



Friteusenfett zum Backen,
Zucker mit Vanillinzucker mischen,
zum Zuckern.

Zubereitung:

Knetzeit etwa 6 Minuten, kurze Teigruhe,

Teiglinge von etwa 50 g abwiegen,

zu Kugeln formen, garen lassen,

in 175°C heissem Friteusenfett

je 2 mal auf beiden Seiten Backen und Zuckern.

Teiglinge abwiegen – rund wirken – zum Garen auf bemehlte Tücher setzen und zudecken

