

## Berliner aus dem Backofen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. / Teig ruhen ca. 1 Std. 45 Min.  
Ergibt 10 Stücke

### Zutaten Teig:

200g	Milch
20g	frische Hefe
60-80g	Zucker, je nach Geschmack
500g	Mehl oder Halbweissmehl
1 TL	Vanillezucker
1	Ei
1	Prise Salz
60g	weiche Butter

1 Eigelb und wenig Milch

Erdbeere Konfitüre oder beliebige.



### Zubereitung

1. Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **2 Min. / 37°C / Stufe 2** erwärmen.
2. Mehl, Vanillezucker, Ei und Salz zugeben und dann **3 Min. / Knetstufe** kneten.
3. Die Butter nun zugeben und ganze **8 Min. / Knetstufe** kneten.
4. Den Teig in eine Schüssel geben und mindestens **1 Stunde** ruhen lassen.
5. Nach dem aufgehen des Teiges, 10 gleichgrosse Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech setzten.
6. Das Eigelb mit der Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen, Teigbällchen damit einstreichen und abgedeckt nochmal **30 - 45 Min.** ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf **200°C Ober - Unterhitze** vorheizen.
7. Berliner **ca. 15 Min.** goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
8. Mit einer dicken Nadel oder eine Cornet Form schräg in der Mitte des Berliner ein Loch formen. In diesem Loch dann die Konfitüre mit einem Spritzsack füllen.
9. Mit Puderzucker bestauben und dann sofort geniessen. Frisch schmecken Berliner am besten.