

Ofen-Berliner

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2¼ Std.

Backen: ca. 20 Min.

200 g Zopf- oder Weissmehl

¼ TL Salz

3 EL Zucker

½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

30 g Butter, in Stücken, weich

1¼ dl Milch, lauwarm

20 g Butter, flüssig

3 EL Johannisbeer-Gelee

Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. auf Doppelte aufgehen lassen.

2. Teig in 8 gleich grosse Kugeln formen, etwas flach drücken, in die Vertiefungen des Backblechs legen, nochmals ca. 45 Min. aufgehen lassen. Teig mit der flüssigen Butter bestreichen.

3. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Berliner herausnehmen, etwas abkühlen.

4. Mithilfe eines Trinkhalms Berliner einstechen. Gelee in einen Spritzsack geben, Spitze mit Schere abschneiden, Gelee mit etwas Druck in die Berliner spritzen, mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 190 kcal, F 7 g, Kh 28 g, E 4 g

