



Menge 8 - 10 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

BERLINER GEFÜLLT MIT ZWETSCHGEN UND APRIKOSEN

Eine interessante Abwandlung der klassischen Berliner!



Zutaten

Für den Teig:

500 g	Mehl
40 g	Hefe
50 g	Diamant Feinster Zucker
125 ml	lauwarme Milch
2	Eier
125 g	Butter (oder Margarine)
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2 TL	Salz
	Frittierfett oder -öl

Für die Füllung:

250 g	Zwetschgen
250 g	Aprikosen
80 g	Marzipan-Rohmasse
30 g	Diamant Puderzucker
Zum Bestreuen	Diamant Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker, etwas lauwarmen Milch und etwas umliegendem Mehl in der Vertiefung zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Eier trennen. Vorteig zuerst wieder mit etwas Mehl, anschließend mit restlicher Milch, Butter, Vanillezucker, Salz und Eigelb gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Teig nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig gut durchkneten und ca. 5 mm dick ausrollen. Auf einer Teigseite mit einem Glas leichte Kreise andeuten und die Ränder mit Eiweiß bestreichen.
4. Für die Füllung die Früchte waschen, abtrocknen und entsteinen. Marzipan mit Puderzucker durchkneten, zu kerngroßen Stückchen formen und die Früchte damit füllen. Jeweils eine Frucht auf einen Teigkreis legen.
5. Die andere Teighälfte über die Teigplatte klappen, mit dem Glas rund um die Früchte ausstechen und die Kreise an den Rändern gut zusammendrücken. Zu flachen Bällchen formen.
6. Die Bällchen auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen und nochmals gehen lassen, bis sie doppelt so hoch sind.
7. Fett erhitzen. Berliner schwimmend im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
8. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.