



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Ofenberliner

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min., aufgehen lassen: ca. 2 ¼ St.

Backen: ca. 20 Min., ergibt 8 Stück

Zutaten Hefeteig

200 g Semmelmehl

1/3 Teel. Salz

3 Essl. Zucker

½ Wü Hefe ((ca. 20 g)

30 g Butter, in Stücken, weich

1 ¼ dl Milch, lauwarm

20 g Butter, flüssig (zum Bestreichen)

Konfitüre

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereiten

Alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.

Butter und Milch begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ St. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen

Aus dem Teig 8 gleich grosse Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals ca. 45 Min. aufgehen lassen. Teig mit der flüssigen Butter bestreichen.

Backen

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 ° vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und füllen.

Mit Spritzbeutel (Berliner-Tülle) füllen oder eine Vanillecreme dazu servieren.

Pro Stück 6 g Fett, 4 g Eiweiss, 29 g Kohlenhydrate, 779 kJ (186 kcal)

D:\Daten\MÜHLE\Monatsrezepte\Berliner mon.rez. febr.07.doc