Backofen-Berliner

gefüllt mit Eierlikör-Creme, Marmelade usw.

Vorbereitungszeit:
Gehtzeit: 30 Min.
Backzeit: 15 Min.

Zutaten:
1/2 Würfel Hefe
1 TL Zucker
1 Priese Salz
150 ml Milch warme
1 St. Ei
350 gr. Mehl (Type 405)
4 El Zucker
3 El Butter
etwas Zitronenabrieb

Eierlikörcreme:
200 ml. Sahne
100 ml. Eierlikör
1 Päckchen Paradiescreme

Zubereitung:
Berliner:
Hefe mit 1 Tl Zucker und etwas Salz verflüssigen
Mehl mit Zucker, Milch, Ei, Butter, Zitrone und der Hefe minimum 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten.
20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. 12 Berliner abformen und weitere 20 Min. gehen lassen. Bei 180°C 15 Min. backen. Nach dem backen mit flüssiger Butter bepinseln und Puderzucker bestreuen.

Creme:
Sahne mit Eierlikör und Paradiescreme in einer Schüssel (Clarissa) 10 Sek. zu einer Creme schütteln und kalt stellen.

Vor dem Servieren die „Berliner“ mit der Creme, oder sonstigem, füllen.

Tip:

Historie:
13.2.2018 Tuppertisch in der BZH

Kochen mit Tupperware Produkte
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/tupper:backofen-berliner?rev=1518544456

Last update: **25.03.2022 18:16**