

Berliner mit Kürbisfüllung

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

AUFGEHEN LASSEN: ca. 3 Stunden

Für 8–12 Stück

Bratpfopf oder Fritteuse

Spritzsack mit glatter Tülle von 6–8 mm Ø

Hefeteig

300 g Weismehl

½ TL Salz

3 EL Zucker

20 g Hefe, zerbröckelt

Ca. 1 dl Milch

50 g Butter, weich, in Stücken

1 Ei, verklopft

Kürbis-Konfitüre

250 g Kürbis, gerüstet, klein gewürfelt

1 dl Wasser

3 EL Zitronensaft (ca. 50 g)

Ca. 3 EL Orangensaft (ca. 50 g)

150 g Zucker

1–2 l Frittieröl

Ca. 75 g Zimtzucker zum Wenden



© le menu

Zubereitung

1 Hefeteig: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter und Ei in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Konfitüre: Alle Zutaten aufkochen. Unter häufigem Rühren 20–30 Minuten weichkochen. Alle sehr fein pürieren, auskühlen lassen.

3 Den Teig in 8–12 Portionen teilen. Je eine Kugel formen, auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen, mit einem Tuch zudecken und noch einmal 30–40 Minuten aufgehen lassen.

4 Das Frittieröl im Bratpfopf auf ca. 170°C erhitzen. Portionenweise 3–4 Hefekugeln ins nicht zu heisse Fett geben und beidseitig je 3–4 Minuten hellbraun backen. Berliner mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und auf mit Haushaltspapier belegtem Kuchengitter abtropfen lassen. und auskühlen lassen.

5 Die Kürbiskonfitüre in den Spritzsack füllen, Berliner damit füllen, im Zimtzucker wenden und frisch servieren.

Tipp

– Statt die Berliner mit dem Spritzsack zu füllen, den Teig 6–7 mm dick auswallen, Rondellen ausstechen, die Hälfte mit Eiweiss bestreichen, je 1 TL Kürbiskonfitüre daraufgeben, mit einer 2. Teigrondele bedecken, Ränder gut verschliessen, aufgehen lassen und frittieren wie oben. Variante: Wer keine Tülle zum Füllen hat, schneidet die gebackenen Berliner quer auf und füllt das Gebäck mit der Konfitüre.

– Die Berliner nach Belieben mit anderer Konfitüre, mit Lemon Curd, Nutella etc. füllen.

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 430 , Fett 17g , Kohlenhydrate 62g , Eiweiss 6g

www.lemenu.ch