



Mini-Berliner aus dem Backofen

Zutaten

120 ml Pflanzendrink

1 Würfel Hefe

70 g Kokosblütenzucker

550 g Dinkelmehl Type 630

1 Prise(n) Salz

100 g pflanzliche Margarine

3 Esslöffel Apfelmus

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Etwas Marmelade (+ lange Tülle für den Spritzbeutel oder eine

Spritze zum Befüllen der Berliner)

Etwas Puderzucker oder Dattelszucker

Zubereitungszeit: 2 h

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 16

Zubereitung

1.

Erwärme den Pflanzendrink, bis er lauwarm ist und du die Hefe hineinbröseln sowie 1 TL Kokosblütenzucker einrühren kannst. Stelle die Mischung etwa 5 Minuten beiseite.

2.

Mische währenddessen den restlichen Kokosblütenzucker mit dem Mehl und dem Salz in einer Schüssel.

3.

Schneide die pflanzliche Margarine in Flocken und gib sie mit dem Apfelmus, dem Vanilleextrakt und der Hefe-Mischung zum Mehl.

4.

Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig, forme eine Kugel daraus und lass sie mit einem Handtuch abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen, zugluftfreien Ort gehen.

5.

Teile den Teig in ca. 50 g schwere Teile, die du anschließend rundwirkst (für eine möglichst glatte Oberfläche) und nochmals auf zwei Backblechen mit Backpapier mit ordentlich Abstand zueinander 30 Minuten gehen lässt.

6.

Heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor. Du kannst die Berliner auch bei 160 °C in 1 l Pflanzenöl frittieren, das braucht aber etwas mehr Geduld, da du nicht mehr als 2 Berliner gleichzeitig in das Öl

geben solltest und sie etwa 10 Minuten brauchen, bis sie durch sind.

7.

Backe die Backbleche nacheinander auf der mittleren Schiene etwa 15 – 20 Minuten.

8.

Fülle schon einmal deine Marmelade in den Spritzbeutel und stelle ein Gitter zum Abkühlen bereit.

9.

Lasse die gebackenen Berliner kurz auskühlen, bis du sie ohne Probleme anfassen kannst. Befülle sie dann direkt mit deiner Marmelade, lege sie auf das Gitter, bestäube sie mit Puderzucker und lasse sie auskühlen oder nasche schon einmal davon, solange sie noch warm sind.