

# Ofenberliner

## Zutaten | ca. 12 Stück

500 g	Weizenmehl, Typ 405
½ Würfel	Hefe
60 g	weiche Butter
40 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
200 ml	Milch, lauwarm
1 Prise	Salz
50 g	Butter zum Bestreichen
150 g	Marmelade nach Wahl
	Puderzucker

Zubereitungszeit: 20 Min., Gehzeit: 1 Std. 10 Min., Backzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Die Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen. Zucker hinzufügen und 10 Min. abgedeckt ruhen lassen.
- Mehl, Butter, Vanillezucker, Ei und Salz hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.
- Den Teig in ca. 12 Stücke teilen und zu kleinen Bällchen formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen und in der Zwischenzeit die Berliner nochmal abgedeckt 20 Min. gehen lassen.
- Die Berliner ca. 12 Min. backen. Nach dem Backen mit der Butter bestreichen.
- Nach dem Abkühlen die Berliner mit Marmelade füllen (am besten mit einer Spritztülle oder ähnlichem). Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

## Tipp:

Die Tülle nicht zu weit in den Berliner schieben und nicht zu stark füllen. Die Füllung könnte sonst herausquellen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
315 kcal	9,6 g	50,9 g	6,6 g	30,0 mg