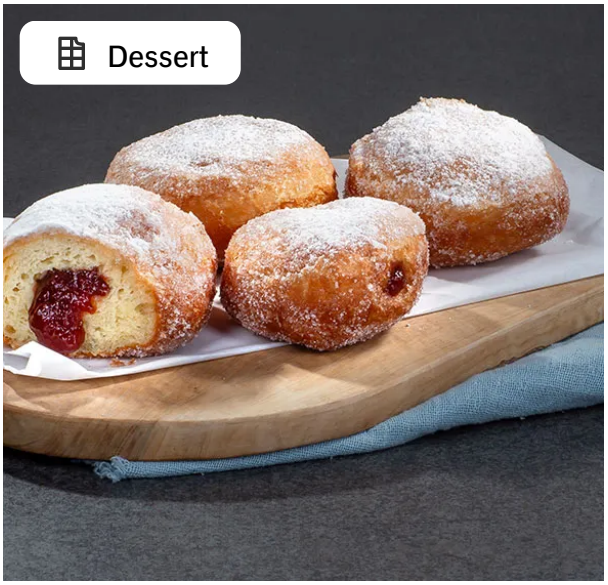

Vegane Berliner

mit Erdbeerkonfitüre

- 100 min Zubereitungszeit
- 20 min Kochzeit
- 1.067 kcal pro Portion
- Mittel
- Deutsche Küche
- Vegan

Zutaten

2 Portionen

120 ml	Hafermilch
125 g	Zucker, weiß
20 g	Hefe, frisch
250 g	Weizenmehl
1	Tütchen Vanillezucker
1 Prise	Salz
40 g	Margarine
100 g	Erdbeermarmelade
50 g	Puderzucker
1.000 ml	Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

1. Hafermilch, 5 g Zucker in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle leicht erwärmen. Hefe hineinbröseln und mit einer Gabel verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat. Anschließend 10 Min. ruhen lassen.

2. Mehl, 20 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer größeren Schüssel miteinander vermengen. In der Mitte eine Kuhle errichten. Hefemischung hineingießen und das Mehl von der Seite langsam einarbeiten. Margarine in der Mikrowelle verflüssigen, nicht zu stark erhitzen. Margarine anschließend ebenfalls in den Teig einarbeiten. Sobald alles vermengt ist, den Teig mit den Knethaken eines Handrührgerätes ca. 10 Min. lang kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Anschließend ca. 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Den Teig nun in 8 gleichgroße Stücke zerteilen. Jedes Stück Teig, wie ein Brötchen zu einer Kugel formen. Mit der Hand leicht andrücken. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nebeneinander auslegen. Erneut mit einem Küchentuch bedecken und weitere 30 Min. gehen lassen.

4 Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen. Teiglinge nun vorsichtig in das Fett legen. Temperatur auf mittlerer Hitze zurück drehen. Mit Deckel ca. 2–3 Min. backen. Anschließend die Teiglinge vorsichtig wenden. Nun ohne Deckel weitere 2–3 Min. frittieren. Berliner mit einer Schöpfkelle vorsichtig aus dem Fett holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Die warmen Berliner im restlichen Zucker wälzen. Erdbeermarmelade in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen. Berliner von der Seite aus mit der Marmelade füllen. Berliner mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.243kJ /297kcal	4.472kJ /1.067kcal
Fett	6g	19g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	8g
Kohlenhydrate	57g	205g
davon Zucker	27g	97g
Eiweiß	5g	18g
Salz	1g	3g