



Berliner mit Erdnussbutter

Zubereitet mit: Calvé

ca. 150 min | normal

Zutaten

für 20 Stück

- 1 Würfel Hefe
- 125 ml Milch 1,5% Fett
- 40 g Zucker
- 60 g Margarine
- 500 g Weizen Mehl Type 550
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 geriebene Zitronenschale
- 2 Eier (Größe M)
- 10 TL Calvé Erdnussbutter mit Erdnussstückchen Crunchy
- 10 TL Himbeerkonfitüre
- 1 1/2 - 2 l Pflanzenöl
- 2 TL Puderzucker

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	805 kJ
Energie (Kilokalorien):	192 kcal
Fett:	7,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,6 g
Kohlenhydrate:	25 g
davon Zucker:	6,7 g
Ballaststoffe:	1,4 g
Eiweiß:	4,7 g
Salz:	0,05 g

Zubereitung

1. Hefe mit der lauwarmen Milch verrühren, etwas Zucker zugeben und ca. 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen Margarine schmelzen. Alle Zutaten zur Hefe geben und mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten, bis auf die Erdnussbutter und Konfitüre. Teig zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen noch einmal durchkneten. Anschließend ca. 1/2 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Kreise von ca. 7 cm ausstechen. Je 1/2 TL Calvé Erdnussbutter und

Konfitüre auf die Mitte geben. Den Rand mit Wasser bestreichen und mit einem zweiten Teigkreis abdecken und rundherum andrücken. Zugedeckt noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

3. Berliner im 175 °C heißen Öl in einer Fritteuse oder einen Topf schwimmend goldgelb ausbacken, dabei einmal wenden. Berliner herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Anstelle der Himbeere Konfitüre Lieblingskonfitüre verwenden. Berliner nach Belieben mit Zuckerguss oder Schokoguss garnieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min Kochzeit: 15 min Gehzeit: 90 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns