



OFENBERLINER MIT APFELMUS

ERGIBT 12 STÜCK UND SO WIRDS GEMACHT

500 g Mehl
 4 EL Zucker
 1 TL Salz
 1 Päckli Trockenhefe
 (ca. 7 g)
 50 g Butter
 1 Ei
 2,5 dl Milch
 50 g Butter
 250 g Apfelmus
 4 EL Zucker
 1 TL Zimt

1. Teig: Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, Ei verklopfen, beides mit der Milch beigegeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Formen: Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen, zu Kugeln formen, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

3. Backen: Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Berliner auf einem Gitter etwas abkühlen. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, lauwarme Berliner damit bestreichen.

4. Füllen: Apfelmus in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 5 mm Ø) geben. Berliner mit einem Teelöffelstiel bis zu $\frac{2}{3}$ einstechen, einige Male hin- und herfahren, bis die Öffnung ca. 5 mm breit ist. Apfelmus in die Berliner spritzen. Zucker und Zimt mischen, Berliner darin wenden.

Tipp: Die Ofenberliner schmecken frisch und lauwarm am besten.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 15 Min.

Nährwert: Pro Stück (1/12): kcal 289

F 9 / KH 45 / EW 6

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi