

Ofenberliner

10 Stück

Für den Teig

1 Päckchen	Trockenhefe
180 ml	Milch (lauwarm)
60 g	Zucker
60 g	Butter (weich)
500 g	Weizenmehl
1	Ei

Für die Deko

150 g	Butter
	Zucker

Verühre die Milch mit Zucker, Butter und Ei.
Mische die Trockenhefe mit Mehl und gib sie dazu.
Knete alles gründlich durch.

Gib den Teig in eine Schüssel und lass ihn abgedeckt für 60 Minuten ruhen.

Rolle 10 Bällchen aus dem Teig, drücke sie flach,
lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

Heize den Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vor,
lass die Ofenberliner in der Zwischenzeit nochmal abgedeckt für 20 - 60
Minuten ruhen.
Backe sie dann für 12 Minuten.

Schmilz die Butter in einem kleinen Topf,
bestreiche die noch warmen Ofenberliner damit.
Bestreue sie mit Zucker oder Streuseln.

Wenn sie abgekühlt sind, kannst du sie noch nach Belieben füllen.
Das geht mit einer Gebäckspritze oder einer Spritze aus der Apotheke.

Die passende Füllung

- Purer Genuss: Ofenberliner nicht füllen
- Klassisch: mit Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Aprikosenmarmelade
- Cremig: Vanille- oder Schokocreme
- Fruchtig: Apfelmus oder Pflaumenmus mit einem Hauch Zimt

Schmecken lecker, sind sehr fest, erinnern an Milchbrötchen und nicht an Berliner

