Berliner aus dem Ofen

So einfach und einfach lecker!

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit: 30 min
Backzeit: 15 min

Zutaten für 8 Berliner

- 150 ml lauwarme Milch
- ½ Würfel frische Hefe
- 4 EL Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 EL Margarine
- Margarine, geschmolzen (zum Bestreichen)
- Zucker oder Puderzucker (zum Bestreuen)
- Lieblings-Marmelade (zum Füllen)

Zubereitung

1. Lauwarme Milch mit Zucker und Hefe verrühren.
2. Mehl in eine Schüssel geben. Salz, Ei und Hefegemisch dazugeben und mit Küchenmaschine oder Rührgerät (Knethaken) zu einem Kloß vermengen.
3. Die weiche Margarine zufügen und weitere 5 Minuten verkneten.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Mit bemehlten Händen aus dem Teig 8 Ballen formen und auf das Backblech legen. Mit einem Geschirrhandtuch abdecken und an einem warmen Ort gute 30 Minuten gehen lassen.
6. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Berliner für ca. 15 Minuten backen.
7. Nach dem Backen mit der geschmolzenen Margarine bestreichen und mit Zucker (oder Puderzucker) bestreuen.
8. Marmelade nach Wahl in einen Spritzbeutel mit einer Kuchenspritztülle füllen und in die Berliner spritzen (oder einfach eine Einwegspritze aus der Apotheke dafür benutzen).