

Berliner Rezept: Berliner mit Eierlikörcreme "VERPOORTEN Feierlikörcreme-Berliner"

Zutaten

Berliner mit Eierlikörcreme "VERPOORTEN Eierlikör-Creme-Berliner" (für ca. 12 Stk.)

Für den Teig der Berliner mit Eierlikörcreme:

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker!

550 g Mehl

160 ml warme Milch

60 g Hefe

2 Eigelbe

80 g Zucker

50 g Butter

1 Prise Salz

Vanillemark (aus Vanilleschote)

Zitronenabrieb von einer 1/4 Zitrone



Zum Ausbacken der Berliner:

2 kg Frittierfett

Für die Füllung der Berliner mit Eierlikörcreme:

180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (laktosefrei - Milchzuckerfrei)

150 ml Milch

1 Prise Salz

40 g Zucker

1 frisches Ei

25 g Creme- oder Puddingpulver

Zubereitung

Teig für die Berliner mit Eierlikörcreme - VERPOORTEN Feierlikörcreme-Berliner:

1. Für den Ansatz des Teiges die Milch leicht erwärmen (bis ca. 50°C) und die Hefe darin auflösen. Ein Drittel des Mehls in eine Schüssel geben, eine Kuhle eindrücken und lauwarme Hefemilch dazugeben, leicht verkneten und ca. 10 Min. abgedeckt gehen lassen. Das restliche Mehl mit in die Schüssel geben, Eigelb und Zucker schaumig schlagen und ebenfalls dem Hefeteigansatz beimengen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, weiche Butter, Salz und Gewürze dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 1/2 Std. gehen lassen. Danach gut durchkneten und noch mal ca. 30 Min. gehen lassen. Anschließend den Teig etwa 3 cm dick ausrollen und mit einem kleinen Glas ausstechen. Dann die ausgestochenen Teiglinge wie eine Rolle leicht länglich formen. Danach sollte man den Teig weitere 20 Min. gehen lassen.

[Link zum Rezept: Berliner Rezept: Berliner mit Eierlikörcreme "VERPOORTEN Feierlikörcreme-Berliner"](#)

Berliner Rezept: Berliner mit Eierlikörcreme "VERPOORTEN Feierlikörcreme-Berliner"

3. In der Fritteuse das Frittierfett auf 170°C erhitzen und die Teigrollen darin goldbraun frittieren. Dafür die Berliner kopfüber einlegen, mit einem Deckel verschließen, nach 3-4 Min. den Deckel wegnehmen, die Berliner umdrehen und ca. weitere 3-4 Min. ohne Deckel backen. Dann herausnehmen und das Fett gut abtropfen lassen.
Anschließend die Berliner abkühlen lassen und mit einem Messer länglich einen Keil einschneiden.

Füllung der Berliner mit Eierlikörcreme - VERPOORTEN Feierlikörcreme-Berliner:

4. Für die Füllung 100 ml Milch und 180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Zucker aufkochen. Den Rest der Milch (50 ml) zunächst mit dem Puddingpulver verrühren, anschließend das frische Ei zugeben und ebenfalls glattrühren. Nun diese Mischung in die kochende Eierlikör-Milch geben und zu einem glatten Pudding abrösten. Dann mit Klarsichtfolie abgedeckt abkühlen lassen.
Danach sollte die VERPOORTEN Feierlikörcreme aufgeschlagen werden, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle eingefüllt und die Berliner damit gefüllt werden. Jetzt gibt man mit einem Sieb und Puderzucker dem Eierlikörcreme-Berliner seinen letzten Schliff.

Das Verpoorten Online-Redaktionsteam wünscht allen eine freudige Karnevalszeit und viel kulinarisches Vergnügen mit den VERPOORTEN Feierlikörcreme-Berlinern!

[Link zum Rezept: Berliner Rezept: Berliner mit Eierlikörcreme "VERPOORTEN Feierlikörcreme-Berliner"](#)