

# Berliner mit Eierlikörcreme-nicht nur zu Fasching

## Zutaten

Für ca. 18 Stück

500 g Mehl  
80 g + 2 EL Zucker  
1 Prise Salz  
400 ml + 5 EL Milch  
1 Würfel (42 g) Hefe  
80 g Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
1 Pkg Puddingpulver Vanille-Geschmack  
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 l Frittieröl  
150 g Puderzucker

Schokolade für den Guss



## Zubereitung

1. Mehl, 80 g Zucker und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. 100 ml Milch erwärmen. Hefe in eine Schüssel bröckeln. Hefe und lauwarme Milch glatt rühren. Hefemilch in die Mulde gießen, mit etwas Mehl vom Rand verrühren und zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. Fett schmelzen, 100 ml Milch zugießen, erwärmen und vom Herd nehmen. Eier und Fett-Milch-Mischung zum Hefeteig geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

3. Teig nochmals durchkneten und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Rolle in ca. 18 Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Kugeln auf ein gefettetes Backblech legen und zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

4. Puddingpulver und 2 EL Zucker mischen. 5 EL Milch unterrühren. 200 ml Milch aufkochen, vom Herd nehmen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen. Pudding in eine Schüssel füllen, etwas abkühlen lassen und 75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Pudding auskühlen lassen, dabei mehrmals umrühren.

5. Frittieröl in einem weiten Topf auf 160–170 °C erhitzen. Jeweils 4–5 Berliner mit einer Schaumkelle in das heiße Fett gleiten lassen. Unterseite goldbraun backen, dann vorsichtig drehen (insgesamt 6–8 Minuten backen). Berliner mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Pudding in einen Spritzbeutel mit Berliner-Tülle oder kleiner Lochtülle füllen, fertige Berliner damit füllen und auskühlen lassen. Schokolade schmelzen und zu einem Guss verrühren. Berliner damit bestreichen und fest werden lassen. Die anderen Berliner traditionell mit Puderzucker bestäuben.

## Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Berliner mit Eierlikörcreme-nicht nur zu Fasching](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Berliner mit Eierlikörcreme-nicht nur zu Fasching

Gut abkühlen lassen und frisch genießen. Ideal für Feste und Feiern.

[Link zum Rezept: Berliner mit Eierlikörcreme-nicht nur zu Fasching](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)