

Verpoorten Berliner

Zutaten

für 12 **Verpoorten Berliner**

Für den Teig:

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

500 g Mehl

170 ml Milch

21 g Hefe

3 Eigelb

50 g Zucker

70 g Butter

1/2 TL Salz

1 Pck. Vanillezucker

Für die Eierlikörcreme:

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

280 ml Milch

40 g Zucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver (à 38 g)

Für die Eierlikörglasur:

180 g Puderzucker

3-4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (je nach gewünschter Dicke)

50 g Zartbitterkuvertüre

Optional etwas gelbe Lebensmittelfarbe

Alternativ: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Für die Eierlikörcreme das Puddingpulver mit etwas Milch glattrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und zusammen mit dem Zucker erwärmen. Puddingpulvermischung und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis die Masse eindickt. Direkt vom Herd nehmen und mit Frischhaltefolie bedeckt vollständig auskühlen lassen.

Für den Hefeteig Milch in einem Topf erwärmen, bis sie lauwarm ist. Butter hierin schmelzen. Mehl in eine Schüssel geben und mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Eine Kühle hineindrücken und den Milch-Butter-Mix hineingießen. Hefe dazu bröckeln und in der Flüssigkeit lösen. Eigelb und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und alles ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Teig nochmal durchkneten und etwa 3 cm dick ausrollen. Mit einem Glas oder einem runden Ausstecher 12 Kreise à 8 cm ausstechen und diese abgedeckt erneut 20 Minuten gehen lassen.



[Link zum Rezept: Verpoorten Berliner](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten Berliner

Frittierfett in der Fritteuse auf 170°C erhitzen. (Wer keine Fritteuse hat, kann das Fett auch einfach in einem Kochtopf erhitzen. Das Fett hat die richtige Temperatur, wenn man ein Holzstäbchen oder das Ende eines hölzernen Kochlöffels hineinhält und dabei Bläschen aufsteigen.) Die Berliner kopfüber einlegen, den Deckel schließen und nach 3-4 Minuten ausbacken. Die Berliner wenden und ca. weitere 3-4 Minuten ohne Deckel backen, bis sie schön goldbraun sind. Berliner mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Eierlikörcreme nochmal gut durchrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und von jeweils einer Seite in die Berliner spritzen. Zur Seite stellen.

Für den Eierlikörguss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren. Nach Belieben mit etwas gelber Lebensmittelfarbe farblich etwas intensivieren. Berliner kopfüber bis zur Mitte eintunken und über der Schüssel etwas abtropfen lassen. (Sollte der Guss nicht gleichmäßig an dem Berliner haften, ist er ggf. noch etwas zu dickflüssig. Dann einfach noch einen Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL unterrühren.) Berliner mit der "nackten" Seite auf einen Teller setzen und den Guss antrocknen lassen. Kuvertüre schmelzen, in einen Spritzbeutel geben und eine ganz kleine Öffnung einschneiden. In Streifen auf die Berliner geben und fest werden lassen.

Wer keinen Zuckerguss mag oder ein wenig Abwechslung auf den Berliner-Teller bringen möchte, kann die Hälfte der "Verpoorten Berliner" auch leicht mit Puderzucker einstäuben, anstatt sie mit dem Eierlikörguss zu überziehen.

[Link zum Rezept: Verpoorten Berliner](#)