

Berliner (Aus Deutschland)

**450g Weizenmehl,
200ml Sojamilch,
50g Zucker,
70g Margarine,
15g Backmittel,
5g Rapslecithin
40g Hefe**

**und
zu einem Hefeteig verkneten.
Anschließend 15 Minuten ruhen lassen.**

Den Teig in Portionen von etwa 60g teilen, auf ein gefettetes Blech setzen und an einem warmen Ort etwa 50 Minuten gehen lassen. Anschließend von beiden Seiten frittieren

Die fertigen Berliner nach belieben füllen (z.B Marmelade, Pudding, Marzipan...), aprikotieren und glasieren oder mit Puderzucker bestäuben

Zubereitungszeit: Ca. 30min.

Ergibt: 16 Stück

Teigruhe: 65min.

Frittieren: 180° C ca. 5min.(von jeder Seite)