

![Ein Bild, das Essen, Zwischenmahlzeit enthält.

Automatisch generierte Beschreibung]()

**Hmmm, wie lecker!!!!**

**Zubereitung:**

1. Zuerst gebt ihr Hefe, die lauwarme Milch und Zucker in eine Schüssel. (die Milch darf auf gar keinen Fall heiß sein, sonst geht die Hefe kaputt)
2. Diese drei Zutaten verrührt ihr mit einem Schneebesen so lange, bis die Hefe geschmolzen ist.
3. Danach rührt ihr das Ei in die Masse.
4. Nun werden noch Mehl und Salz untergehoben und dann zu einem festen Teig verknetet.
5. Sobald sich alle Zutaten miteinander vermengt haben, gebt ihr die weiche Butter hinzu.
6. Dann knetet ihr den Teig noch einmal weitere sechs bis sieben Minuten.
7. Aus dem nun fertig gekneteten Teig, formt ihr 8 gleich große Kugeln. (Achtung die Arbeitsfläche nicht bemehlen)
8. Jetzt nehmt ihr ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und legt die Teigkugeln, mit ausreichend Abstand, darauf.
9. Danach legt ihr ein sauberes Tuch darüber und lasst nun die Teigkugeln ca 45 Minuten, an einem warmen Ort, gehen.
10. Kurz vor dem Ende der Gehzeit, heizt ihr den Backofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze vor.
11. Sobald dann die Ruhezeit der Berliner beendet ist, schiebt ihr das Backblech in den Ofen und lasst sie dort ca 15 Minuten backen.
12. Nachdem dann, nach ausreichend Backzeit, die Berliner abgekühlt sind, könnt ihr sie noch mit einer Marmelade eurer Wahl befüllen.
13. Dann bestreicht ihr die Oberfläche jedes einzelnen Berliners noch mit Butter und wälzt sie noch in Zucker.
14. Letztlich sind die Berliner fertig zum Verzehr und ihr werdet staunen, wie locker und fluffig sie sind.

Quelle: kochenkinderleicht.com – Christina Koch

Auch Mandy von der Jugendleitung hat diese Berliner schon nachgebacken und sie waren super! Wenn ihr aber auf noch mehr Berliner Lust habt, dann schaut doch **am Samstag, den 26.02.2022** bei unserem Stand bei der Metzgerei Schuler vorbei, da gibt es Berliner zum Sattessen 😊