



ovomaltine

OVO

## CRUNCHY CREAM BERLINER



## ZUBEREITUNG OVO CRUNCHY CREAM BERLINER

### ZUTATEN

200 ml	Milch, lauwarm
70 g	Butter
500 g	Weizenmehl
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
½ TL	Salz
21 g	frische Hefe
3	Eigelb
1	Glas Ovomaltine Crunchy Cream

### TEIG ZUBEREITEN

1. Milch in einer Pfanne erwärmen., Butter in der warmen Milch schmelzen.
2. Mehl in eine Schüssel geben und mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen.
3. Hefe dazu bröckeln, lauwarmen Milch, Eigelb zugeben und alle Zutaten für 10-15 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
4. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen, Teig aufs Doppelte aufgehen lassen.

### BERLINER FORMEN

1. Anschließend in ca. 12 Stücke teilen, zu Kugeln formen und mit genug Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.
2. Zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

### FRITTIEREN

1. Fritteuse bis 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. 160 Grad erhitzen.
2. Berliner portionenweise hineinlegen, beidseitig je ca. 2 Minuten frittieren.
3. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, etwas auskühlen lassen.

### BERLINER FÜLLEN

1. Berliner mit einem Trinkhalm bis zu 2/3 einstechen, einige Male hin- und erfahren, bis die Öffnung ca. 5 mm breit ist.
2. 1 Glas Ovomaltine Crunchy Cream im Wasserbad nur leicht erwärmen, Crunchy Cream in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 5 mm Ø) geben.
3. Ovomaltine Crunchy Cream in die Berliner spritzen.  
Mit Puderzucker bestäuben.

MMMMMMMMM!