



## **Berliner Ballen**

### **Rezept von Heinz-Richard Heinemann**

#### **Zutaten für (25 Stück)**

825 g Mehl  
225 g Milch  
70 g Hefe  
5 Eigelbe  
3 Eier  
110 g Zucker  
110 g Butter  
10 g Salz  
abgeriebene Zitronenschale  
Erdnussfett  
Füllung (z.B. Aprikosen- oder Pflaumenmarmelade)

#### **Zubereitung**

Vorteig: etwas Mehl und etwas lauwarme Milch vermischen, die Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Zugedeckt circa 30 Minuten ruhen lassen.

Eigelbe schaumig schlagen, Eier und Zucker zu den Eigelben geben und gut aufschlagen. Restliches Mehl, übrige Milch, schaumig geschlagene Butter, Salz, abgeriebene Zitrone und die Eiermasse zum Vorteig geben und verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zugedeckt an einem warmen Ort weitere 20 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teig 25 Stücke abtrennen und jedes Stück auf dem Tisch mit der hohlen Hand und kreisenden Bewegungen rund rollen, bis eine Kugel mit schöner glatter Oberfläche entsteht. Die Berliner leicht flachdrücken und bei Raumtemperatur zugedeckt 20 Minuten aufgehen lassen. Erdnussfett in einem Kochtopf auf ca. 170 Grad Celsius erhitzen. Berliner in das Fett gleiten lassen und sofort zudecken (wichtig!). Nach etwa drei Minuten wenden und von der anderen Seite weitere drei Minuten ohne Deckel backen. Berliner herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einer Spritze nach Wunsch füllen und mit Zucker bestreuen.