

REZEPT

# Berliner mit nutella®

Mittel

2 h 15 min



## ZUTATEN FÜR 22 PORTIONEN

### Zutaten:

- 75 g Butter
- 150 ml fettarme Milch
- 500 g Weizenmehl (TYPE 405)
- 1 Pck Vanillezucker
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 3 Eigelb
- 700 ml Sonnenblumenöl

### Füllung:

- 330 g nutella®

### Topping:

- 4 EL Kokosraspeln

### Back-Utensilien:

- 1 kleiner Topf
- 1 Schüssel
- 1 Backpapier
- 1 Backblech
- 1 Küchentuch
- 1 Topf
- 1 Spritzbeutel

1 Tülle  
1 Thermometer



**Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g nutella® pro  
Person aus!**

## ZUBEREITUNG



- 1** | Butter und Milch in einem Topf erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben und mit Vanillezucker, Zucker und Salz vermischen. Hefe dazu auseinanderbrechen und mit dem Butter-Milch-Mix übergießen. Eigelb dazugeben und alle Zutaten 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Dann mit einem Küchentuch abdecken und für ca. 30 Minuten ruhen lassen.



- 2** | Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 22 Stücke teilen. Zu Kugeln formen und mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen. Zugedeckt mit einem Küchentuch weitere 30 Minuten gehen lassen.



- 3** | Öl auf 170 Grad erhitzen. Berliner im Fett nacheinander ca. 3 Minuten pro Seite frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**4**

nutella® in einen Spritzbeutel mit langer Tülle füllen und 15 g nutella® mittig in die Berliner spritzen. Berliner mit Kokosraspeln bestreuen und frisch servieren.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept