

VERPOORTEN Berliner

Zutaten

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Berliner "11 jecke Fründe"

Für den Teig der Eierlikör Berliner:

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 g Mehl
160 ml warme Milch
60 g Hefe
2 frische Eier
80 g Zucker
50 g Butter
1 Prise Salz,
Vanillemark (aus Vanilleschote),
Zitronenabrieb von einer 1/4 Zitrone
Zum Ausbacken: 2 kg Frittierfett

Für die Füllung der Eierlikör Berliner:

Grundfüllung:
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250g Milch
1 Prise Salz
40 g Zucker
1 frisches Ei
20g Creme- od. Puddingpulver

Füllvariationen in Kombination mit der Grundfüllung:

2 Passionsfrüchte
20 g Kokosflocken
80 g Erdbeeren
80 g Himbeeren
100 g weiße Schokolade
80 g Vollmilchschokolade
70 g dunkle Kuvertüre
100 g Haselnussnougat
120 g Marzipan
50 ml Espresso



[Link zum Rezept: VERPOORTEN Berliner](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN Berliner

5 g espressopulver
80 g Pflaumenmus

Zubereitung

Teig:

1. Für den Teig die Milch leicht erwärmen (50 Grad Celsius) und die Hefe darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle eindrücken und Hefemilch, Eier, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, weiche Butter, Salz und Gewürze dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
 2. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 1 Std. gehen lassen. Danach gut durchkneten und noch mal ca. 30 Min. gehen lassen. Anschließend den Teig ca. 3 cm dick ausrollen und mit einem kleinen Glas ausstechen. Dann die ausgestochenen Teiglinge weitere 20 Min. gehen lassen.
 3. In der Friteuse das Frittierfett auf 180°C erhitzen und die Teigkugeln darin goldbraun frittieren. Dafür die Berliner kopfüber einlegen, mit einem Deckel verschließen, nach 3-4 Min. den Deckel wegnehmen, die Berliner umdrehen und ca. weitere 3-4 Min. ohne Deckel backen. Dann herausnehmen und das Fett gut abtropfen lassen.
- Anschließend die Berliner in Kristallzucker oben und unten leicht eindrücken. Wahlweise können sie die VERPOORTEN ORIGINAL Mini-Berliner mit Puderzucker abstauben.

Füllungen:

4. Für die Füllung 200 ml Milch mit dem Zucker aufkochen. Den Rest der Milch zunächst mit dem Puddingpulver verrühren und anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das frische Ei zugeben und ebenfalls glattrühren. Nun diese Mischung in die kochende Milch geben und zu einem glatten Pudding abrösten und mit Klarsichtfolie abgedeckt abkühlen lassen.

Füllvariationen:

5. Passionsfrüchte aufschneiden, das Mark mit einem Löffel herauskratzen und mit einem Schneebesen und etwas Zucker in einer Schüssel kräftig durchrühren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und mit den Kokosflocken und der Grundfüllung glattrühren.
6. Beeren (Erdbeeren oder Himbeeren) mit etwas Zucker und einem Mixstab pürieren und passieren. Anschließend mit der Grundfüllung glattrühren.
7. Schokolade (weiße, Milch, dunkle Kuvertüre, Nougat) auf einem Wasserbad lösen und mit der Grundfüllung glattrühren.
8. Marzipan mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und einem Schneebesen weicarbeiten und mit der Grundfüllung glattrühren.
9. Espresso mit dem Pulver verrühren und mit der Grundfüllung glattrühren.
10. Pflaumenmus mit der Grundfüllung glattrühren und mit etwas Rum abschmecken.
11. Die Füllmasse sollte immer in Raumtemperatur verarbeitet und mit einer kleinen Lochtülle und einem Spritzbeutel in den noch warmen Berliner seitlich eingefüllt werden.

(Die Zutaten der Füllvarianten beziehen sie immer auf die volle Menge der Grundfüllung.)

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Berliner](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de