



Gesamt: 1h 15min  
Zubereitung: 1h 0min



10 Stück



mittel

## Zutaten

### Teig

35 g Hefe  
160 g Milch  
60 g Butter  
60 g Zucker  
500 g Weizenmehl  
1 TL Salz  
1 Stück Eier

### Füllung

100 g Marmelade nach Wahl  
50 g Zucker zum Wälzen  
50 g Butter

## Zubereitung

### Ofenberliner

Milch, Hefe, Zucker und Butter in den  "Mixtopf geschlossen" geben und 2 Min 37 Grad Stufe 1 erwärmen, anschließend die restlichen Zutaten für den Teig in den  "Mixtopf geschlossen" geben und 5 Min  "Modus „Teig kneten“" verkneten.

Den Teig in eine gefettete Schüssel geben und 30 Minuten gehen lassen, anschließend nochmals kneten und zu einer Rolle formen und in 10 Portionen teilen zu Kugeln schleifen und auf ein mit Backpapier ausgelegts Backblech legen.

Die Teiglinge nochmals abgedeckt 20 Minuten gehen lassen, den Backofen auf 220 ° C Ober und Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge nun 12-15 Minuten backen.

Die Berliner abkühlen lassen und mit einer Spritze mit Marmelade füllen, die Butter in der Microwelle oder im  "Mixtopf geschlossen" schmelzen und die Berliner damit bestreichen und im Zucker wälzen.

Viel Spaß beim nachbacken



### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.