



Ofen-Berliner mit Möhren-Orangen Fruchtaufstrichfüllung



Zutaten für einen 10 Ofen-Berliner

Teig

1 Päckchen Trockenhefe
150 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
300 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
50 g weiche Butter
2 Eigelb

Füllung

Möhren-Orangen Fruchtaufstrich
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Teig

Milch zusammen mit der Hefe und dem Zucker vermischen und erwärmen.

Restliche Zutaten dazugeben und richtig gut verkneten.

Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.

10 Kugeln aus dem Teig formen und auf ein Backblech legen. Nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Ofen vorheizen. Und bei 180° C Ober- Unterhitze Berliner ca. 15 Minuten backen.

Füllung

Möhren-Orangen Fruchtaufstrich mit einer Spritztüle in die Berliner füllen.

Mit Puderzucker bestreuen.