

Ofen-Berliner mit Möhren-Orangen Fruchtaufstrichfüllung



Zutaten

Möhren-Orangen Fruchtaufstrich für die Füllung

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

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

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.

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

Mit Puderzucker bestreuen.