

## **Zutaten:**

Hefeteig:

500 g Mehl

50 g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Fl. Rum-Aroma oder

Butter-Vanille-Aroma

1 Ei

125 g Butter

(Zimmertemperatur)

30 g frische Hefe

1/4 I lauwarme Milch

Zum Ausbacken:

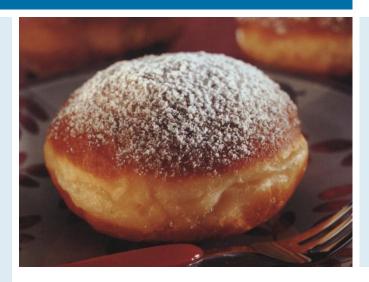
ca 1,5 kg Frittierfett

Deko:

60 g feiner Zucker nach Belieben mit

Vanillezucker oder

Puderzucker mischen



Zubereitungszeit: 40min Backzeit: ca. 4min Temperatur: frittieren°C

## **Zubereitung:**

Mehl in den **Schlagkessel** sieben Zucker, Vanillezucker, Aroma, Ei und Butter hinzufügen. Hefe mit der lauwarmen Milch im **VEMMINA Cup 1/2 I** auflösen und alle Zutaten so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Hefeteig abgedeckt ca 1/2 Std. gehen lassen.

Teig mit etwas Mehl auf der **Arbeitsunterlage**1 cm dick ausrollen mit dem **Berliner-Ausstecher**ausstechen, auf eine **Dauerbackunterlage** setzen
abdecken und noch mal 1/2 Std. gehen lassen.

Das Fett im Kochtopf erhitzen. Ca. 6 Teilstücke mit der Oberseite ins heiße Fett geben. (Der Teig geht so besser auf) Jede Seite ca. 2 Min. goldgelb backen. Die Berliner mit dem Hardliner aus dem heißen Fett holen, auf Küchenkrepp abtropfen lasse. In feinem Zucker wälzen.