

## BERLINER / JELLY FILLED DOUGHNUTS

ca. 30 Stück

<p><b>Zutaten Teig</b></p> <p>250ml Buttermilch            75g Zucker            1 Pk Trockenhefe            60ml warmes Wasser            700g Mehl            100g geschmolzene Butter            3 Eier, zimmerwarm            Prise Salz</p>	<p><b>Ingredients</b></p> <p><b>1 cup buttermilk</b>  <b>1/3 cup sugar</b>  <b>1 1/2 tbsp dry yeast</b>  <b>1/4 cup warm water</b>  <b>5 1/3 cups flour</b>  <b>1/2 cup melted butter</b>  <b>3 eggs, room temp.</b>  <b>Pinch of salt</b></p>
<p><b>Zutaten Füllung 1 (salted caramel)</b></p> <p>10 Karamellbonbons            3-4 EL Sahne</p>	<p><b>Ingredients Filling 1 (salted caramel)</b></p> <p><b>10 caramel melts</b>  <b>3-4 tbsp whip cream</b></p>
<p><b>Zutaten Füllung 2 (peanut butter jelly)</b></p> <p>8-9 EL Peanut Butter            7-8 EL Erdbeermarmelade</p>	<p><b>Ingredients Filling 2 (peanut butter jelly)</b></p> <p><b>8-9 tbsp peanut butter</b>  <b>7-8 tbsp strawberry jam</b></p>

## **Zubereitung Teig**

- 1. Buttermilch, warmes Wasser, Trockenhefe und Zucker mischen und 10 Minuten stehen lassen**
- 2. Mehl, Salz und Butter mit der Hefemasse in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken mengen und zum Schluss die Eier hinzugeben**
- 3. den fertigen Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 60 min gehen lassen**
- 4. jetzt den Teig mit etwas Mehl ausrollen (ca. 3-5 mm) und Kreise ausstechen**
- 5. nochmals die Pfannkuchen 30 min unter einem Küchenhandtuch ruhen lassen**
- 6. das Öl in einem Topf auf 165-175° C erhitzen (das Öl mit einem Kochthermometer kontrollieren)**
- 7. nun die Pfannkuchen in das Öl geben und auf jeder Seite 2 min brutzeln lassen**
- 8. die fertigen Berliner abschöpfen und in eine Schüssel mit Zucker geben**

## **Zubereitung Füllung 1 (salted caramel)**

- 1. die Karamellbonbons mit der Sahne in einem Topf schmelzen (beliebig salzen)**
- 2. etwas abkühlen lassen, eine Spritztülle befüllen und Berliner damit füllen**

## **Zubereitung Füllung 2 (peanut butter jelly)**

- 1. 8-9 EL Peanut Butter in die eine Hälfte einer Spritztülle streichen**
- 2. und 7-8 EL Erdbeermarmelade in die andere Hälfte der Tülle streichen**
- 3. nun die Berliner befüllen**

## Instructions Dough

1. mix buttermilk, warm water, dry yeast and sugar and let sit for 10 min
2. add flour, salt and butter to mixture and add eggs last
3. cover with a towel and let rise in a warm spot for 60 minutes
4. flour a surface and roll out dough (0.2 inch) and make round cut outs
5. place little pancakes on parchment paper and cover with towel and let rise another 30 minutes
6. heat a pot with oil to 330°F
7. carefully place two pancakes at a time into pot and let fry for 2 minutes on each side
8. once they're done, move them from oil into a bowl with sugar, toss and remove to a plate

## Instructions Filling 1 (salted caramel)

1. melt caramel melts with whip cream in a sauce pan and add salt
2. let cool off a little, fill a piping bag and fill doughnuts

## Instructions Filling 2 (peanut butter jelly)

1. fill half of piping bag with peanut butter and swirl strawberry jam into it
2. fill doughnuts wiith it

(the classic German Berliner are filled only with strawberry jam)

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**