



ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

- 415 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Kapsel NESCAFÉ® Dolce Gusto® Essenza di Moka
- 6 Eigelb
- 1 EL Vanilleextrakt
- 30 g Speisestärke
- 30 g weiche Butter

FÜR DIE GLASUR:

- 1 Päckchen (42 g) frische Hefe
- 120 ml lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 520 g Mehl
- 50 g weiche Butter
- Frittierfett/Sonnenblumenöl zum Ausbacken (ca. 1,5-2 l)
- Zucker & Vanillezucker zum Wälzen



BERLINER MIT ESSENZA

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Essenza di Moka

ZUBEREITUNG:

1. Bereiten Sie den Essenza di Moka zu und geben Sie ihn zusammen mit der Milch und der Hälfte des Zuckers (50 g) in einen Topf. Bringen Sie die Mischung unter Rühren zum Kochen. Nehmen Sie den Topf dann vom Herd und lassen Sie den Inhalt bei geschlossenem Deckel für 15-20 Minuten ziehen.
2. Verrühren Sie in einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, dem Vanilleextrakt und der Speisestärke. Kochen Sie die Kaffeemilch noch einmal kurz auf und geben Sie 1/3 davon löffelweise unter ständigem Rühren der Eigelbmasse hinzu. Nach und nach ein paar Löffel der Milch zu der Eigelbmasse geben und dabei ständig rühren. Geben Sie dann alles zusammen in den Kochtopf und erhitzen Sie die Mischung so lange, bis die Masse andickt und ein Pudding entsteht.
3. Nehmen Sie den Topf vom Herd und rühren Sie die weiche Butter unter, bis eine glatte Masse entsteht. Decken Sie die Berlinerfüllung mit Klarsichtfolie ab und lassen Sie sie im Kühlschrank vollständig abkühlen.
4. Verrühren Sie nun für den Teig die Hefe mit der lauwarmen Milch und einem Esslöffel des Zuckers in einer Schüssel. Lassen Sie die Mischung für 10 Minuten abgedeckt gehen. Geben Sie dann die Eier, die Eigelbe, den restlichen Zucker, den Vanilleextrakt sowie die Butter zur Schüssel hinzu, sieben Sie das Mehl darüber und verkneten Sie alles zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig zu einer Kugel geformt etwa 30 Minuten gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
5. Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa fingerdick aus und stechen Sie mit einem Ausstecher oder Glas (ca. Ø 8 cm) Kreise aus. Geben Sie die Kreise anschließend auf ein Backpapier und decken Sie diese ca. 20-30 Minuten ab, bis sich das Volumen noch einmal verdoppelt hat.
6. Erhitzen Sie in der Zwischenzeit das Öl in einem Topf (ca. 175 °C). Stellen Sie einen kleinen Teller mit Zucker und Vanillezucker bereit. Geben Sie nun die Teigscheiben vorsichtig in das heiße Fett (max. 2-3 auf einmal) und frittieren Sie diese goldbraun. Nehmen Sie die Teigtaschen heraus, lassen Sie sie auf einem Papiertuch abtropfen und wälzen sie gleich darauf im Zucker. Wiederholen Sie den Vorgang für die restlichen Teigtaschen und lassen Sie die fertigen Berliner vollständig abkühlen.
7. Nehmen Sie nun die Kaffeecreme aus dem Kühlschrank und füllen sie in einen Spritzbeutel. Schneiden Sie die Berliner am Rand mit einem Messer ein. Stechen Sie dann mit dem Griff eines schmalen Löffels in die Öffnung, formen Sie vorsichtig einen Hohlraum und spritzen Sie dort die Füllung ein. Servieren Sie die Berliner noch am selben Tag.



FÜR CA. 15 PORTIONEN



ZUBEREITUNGSZEIT: 150 MIN.



BACKZEIT: 30 MIN.

NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** 275 kcal/1151 kJ
- **Eiweiß:** 7,6 g
- **Kohlenhydrate:** 38,7 g
- **Zucker:** 11,9 g
- **Fett:** 42,9 g
- **Ballaststoffe:** 0,9 g

