

Ofenberliner

mit Nuss Nougat Creme



TIPP

Anstelle der Nuss Nougat Creme kann natürlich auch eine Konfitüre nach Wahl verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

Für den Teig:

2 Eier, 500 g Weizenmehl,
150 g Butter (zimmerwarm),
80 g Zucker, 150 ml Milch,
1 Päckchen Trockenhefe,
1 Prise Salz

Für die Füllung:

3 EL geschmolzene Butter,
12 TL Nuss Nougat Creme

Für die Glasur:

Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die Butter zusammen mit Milch in einem Topf erwärmen (nicht kochen) und nebenbei die Eier in einer Schale verquirlen.
2. Mehl, Salz, Trockenhefe und Zucker mischen, dann die Milchmischung sowie die Eier untermischen und alles für 5–8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Dann den gesamten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in eine saubere Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur für mindestens eine Stunde ruhen lassen.
4. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig in 12 gleich schwere Portionen teilen und jede einzelne auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen.

5. Dann die Nuss Nougat Creme in einen Spritzbeutel füllen, mit der Spitze nacheinander in die Teigkugeln stechen und die Füllung hineindrücken, bis alle Berliner gefüllt sind.
6. Nun die Teiglinge in eine leicht gefettete Form setzen und abgedeckt eine weitere halbe Stunde ruhen lassen und Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
7. Die Ofenberliner mit geschmolzener Butter bepinseln und für 20–25 Minuten goldbraun backen (sollten sie vor Ablauf der Backzeit zu dunkel werden, Form mit Alufolie abdecken und weiterbacken).
8. Nach dem Backen abkühlen lassen und erst im lauwarmen Zustand mit Puderzucker bestäuben.