



## *Berliner mit dreierlei Füllung*

### Zutaten:

450 g Mehl  
¼ l lauwarme Milch  
1 Würfel Hefe  
100 g Zucker  
80 g Butter  
2 Eier  
1 Prise Salz  
½ Bio-Zitrone (Abrieb)  
1,5 bis 2 kg Palmin

Zusätzlich: Puderzucker zum Bestäuben

### Füllung:

1 Vanilleschote  
1 l Vollmilch  
6 Eigelb  
2 EL Milch  
35 g Speisestärke  
1 EL Zucker (nach Belieben)  
5 EL Maracuja-Pfirsich Marmelade  
4 EL Karamellcreme (z.B. von „Bonne Maman Caramel-Brottaufstrich“)  
3 EL Nutella

### Zubereitung:

1. Die Füllung macht Ihr am besten schon einen Tag vorher, da der Pudding dann schön abgekühlt ist. Hierfür schabt Ihr das Mark aus der Vanilleschote heraus, stellt einen Topf mit 1 Liter Milch auf den Herd und bringt diese zusammen mit dem Vanillemark zum Kochen. Die Vanilleschote könnt Ihr problemlos mitkochen. So wird es noch „vanilliger“. Übrigens: Danach nicht wegschmeißen, sondern abwaschen, trocknen lassen und ab damit in ein Glas Haushaltszucker. Ergibt tollen aromatisierten Vanillezucker.
2. Währenddessen könnt Ihr das Eigelb mit 2 EL Milch und Speisestärke glatt rühren. Dabei solltet Ihr sorgfältig arbeiten, damit keine Klümpchen entstehen.
3. Nehmt nun die Vanilleschote aus der kochenden Milch und gießt die Stärkemischung unter Rühren

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*



dazu. Das Ganze müsst Ihr noch einmal aufkochen. Anschließend den Pudding gleichmäßig in drei verschiedene Schüsseln verteilen, um ihn etwas abkühlen zu lassen.

4. In lauwarmem Zustand solltet Ihr jeweils einmal Marmelade, Karamellcreme und Nutella unterrühren. Damit sich keine Haut bildet, könnt Ihr die Pudding-Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken. Stellt den Pudding für einige Stunden kalt. Am besten über Nacht.
5. Jetzt geht es an den Teig. Hierfür müsst Ihr die Hefe in eine große Schüssel bröseln und mit der lauwarmen Milch und 2 TL des Zuckers verrühren, bis sie komplett aufgelöst ist. Deckt die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und lasst die Hefemischung für mind. 10 Minuten gehen.
6. Anschließend müsst Ihr die restlichen Zutaten, auch die Hefemischung zu einem glatten Teig verkneten. Je länger Ihr knetet, desto lockerer und luftiger wird Euer Teig. Deckt den Teig wieder ab und lasst ihn solange (ca. 1 Stunde) gehen, bis er sich verdoppelt hat.
7. Den Teig nochmal gut durchkneten und etwa 50 g schwere Kugeln daraus formen. Drückt diese leicht platt und setzt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech. Diese müsst Ihr noch einmal gehen lassen, bis sich die Kugelgröße verdoppelt hat.
8. Währenddessen erhitzt Ihr Euer Palmin in einem großen Topf auf 160°C. Gebt Eure Kugeln vorsichtig mit der Oberseite der Kugeln hinein und wartet bis sie goldbraun geworden sind. Dann könnt Ihr sie von oben nach unten wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen. Anschließend lasst Ihr die Berliner auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen.
9. Sobald die Berliner abgekühlt sind, könnt Ihr den Pudding in eine Spritztüle geben und die Berliner damit befüllen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.
10. Tipp: Euer Palmin bzw. das benutzte Frittierfett lässt sich wunderbar lagern, wenn Ihr es abgekühlt in ein großes Einmachglas füllt und kühl und dunkel verwahrt.