

# KARNEVALS - OFENBERLINER

## ZUTATEN FÜR 10 OFENBERLINER

- 1,5 Päckchen Trockenhefe
- 180 ml lauwarme Milch
- 60 g Zucker
- 60 g weiche Butter
- 500 g Mehl
- 1 Ei

### Zum Verzieren

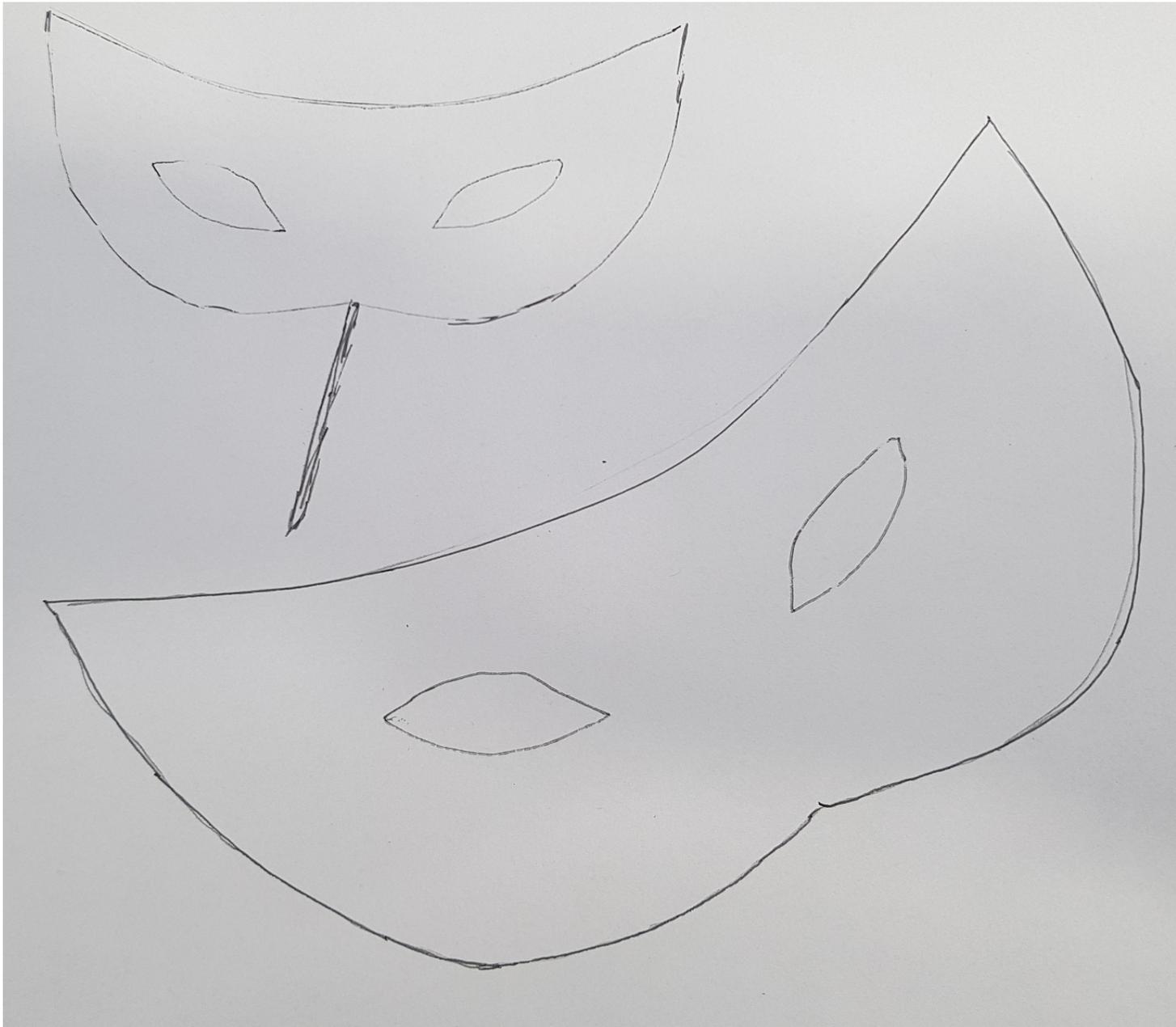
- 150 g Butter
- Zucker, eventuell bunte Streusel



## SO WERDEN DIE OFENBERLINER ZUBEREITET

1. Verrühre die Milch mit dem Zucker und dem Ei.
2. Mische die Trockenhefe mit dem Mehl und knete sie gründlich unter die Zucker-Ei-Milch-Mischung. Gib dann die Butter hinzu.
3. Knete alles nochmal gut durch, bis sich die Butter verteilt hat. Je besser du knetest, desto fluffiger werden deine Berliner am Ende.
4. Gib den Teig in eine Schüssel und lass ihn abgedeckt für 60 Minuten gehen.
5. Dann teilst du ihn in 10 Stücke und formst kleine Bällchen, die du auf ein mit Backpapier belegtes Blech gibst.
6. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor und lass die Berliner in der Zwischenzeit nochmal abgedeckt für 20 Minuten gehen.
7. Dann backen deine Backofenberliner für etwa 12 Minuten.
8. Schmilz die Butter in einem kleinen Topf und bestreiche die noch warmen Ofenpfannkuchen damit. Anschließend bestreust du sie mit Zucker oder zum Fasching auch gern mit bunten Streuseln.
9. Wenn sie abgekühlt sind kannst du sie mit Marmelade, Schokocreme, Eierlikör, Vanillepudding, Senf oder anderen leckeren Dingen füllen. Das geht sehr gut mit einer **Gebäcksspritze\*** oder einer ganz normalen Spritze aus der Apotheke.

*Guten Appetit!*



## Masken, Masken, Masken...

Wenn Du Lust hast, dann dekoriere die fertigen Berliner mit selbstgemachten Masken aus buntem Papier oder du bemalst oder beklebst sie. Dann an einen Zahnstocher kleben und nach dem Trocknen in die Berliner stecken!

Du kannst dir auch noch selber eine Maske basteln. Einfach ausschneiden, bemalen, bekleben... und dann jeweils an den Spitzen mit einer Nadel einen Faden oder ein dünnes Gummi befestigen.

*Viel Spaß!!!*