

# Ofenberliner



1. Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen. Die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und 5 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig auf die bemehlte Teigmatte geben, noch einmal durchkneten, zu einer Rolle formen und in 10 Portionen teilen. Einzeln zu Kugeln schleifen und auf die Stoneware legen. Abgedeckt 20 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Berliner nach der Gehzeit auf dem Rost, unterste Schiene ca. 15-20 Minuten backen.
5. Die Berliner auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend die Berliner mit der Marmelade füllen.
6. Die Butter schmelzen und die Berliner damit bestreichen. Abschließend in Zucker wälzen.

## Zutaten:

- 35g Hefe
- 160g Milch
- 60g Butter
- 60g Zucker
- 500g Weizenmehl Type 550
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

## Für die Füllung

- 150g Marmelade (Erdbeere, Himbeere, Pflaumenmus)
- 50g Zucker
- 50g Butter

## Benötigtes Material

Stoneware

## Zubereitungszeit

- 15 Minuten  
Zubereitungszeit
- 50 Minuten Gehzeit
- 15 Stunde Backzeit