Berliner mit Mango-Kokos-Füllung

Gebäck

Zutaten (16 Stück)

» 500g Mehl
» 250ml Milch
» 1 Würfel Hefe
» 4 EL Zucker
» 3 EL Butter/Margarine
» 1 Ei(er)
» Salz
» 1 Mango
» 200g Kokosraspel
» Öl

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. 125ml Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mit 1EL Zucker in die Mehlmulde geben. Zugedeckt ca. 15min gehen lassen.

2. Butter zerlassen und mit der übrigen erwärmten Milch, 1EL Zucker, dem Ei, 1 Prise Salz zum Vorteig geben. Das Ganze mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt nochmal etwa 30min gehen lassen.

3. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, würfeln und pürieren. Mit den Kokosraspeln und dem rsetlichen Zucker verrühren.

4. Den Teig nochmal gut durchkneten, zu einer langen Rolle formen und zugedeckt weitere ca. 5min gehen lassen. In ca. 16 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Das Öl in der Fritteuse auf 175°C erhitzen, Teigkugeln portionsweise golden backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Mangopüree in einen Spritzbeutel geben, die Berliner damit füllen. In Zucker und Kokosraspeln wenden. Evtl. mit Mangospalten anrichten.

Nährwerte: 230kcal/E5g/F11g/KH28g pro Stück

angelegt am: 04.02.2004 Rezept-Nr: 942

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke