



Gesamt: 55min  
Zubereitung: 55min



9 Stück



einfach

## HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

### Zutaten

150 Gramm Milch  
1/2 Würfel Hefe  
5 Esslöffel Zucker  
350 Gramm Mehl  
1 Prise Salz  
1 Ei Gr. M  
2 Esslöffel Butter zimmerwarm

### Füllung

Marmelade nach Wahl

### Bestäuben

Puderzucker



### Zubereitung

Milch, Hefe und Zucker 37° / 2 min. / Stufe 2

Mehl, Salz und das Ei dazu fügen, 1 Min Knetstufe,  
dann 2 Eßl Butter dazu und 6 Min Knetstufe.

Teig in einer Rolle formen und in 9 Stücke teilen, zu Bällchen  
formen auf's Backblech ( mit Backpapier ) legen. 40 -45 Min abgedeckt ruhen  
lassen.

Inzwischen den Backofen auf 180° o/u Hitze vorheizen.

In der Mitte 15 - 17 Min. backen.

Etwas abkühlen lassen. Dann die Marmelade einfüllen. Mit flüssige Butter  
bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Diese Berliner haben viel weniger Kalorien, weil sie nicht in Öl oder Fett  
ausgebacken werden. Sie werden wunderbar fluffig.

### Kommentar & Tipps

Dieses Rezept geht auch in TM 21 und natürlich im TM5



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix  
getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte  
beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Dieses Rezept wird Ihnen  
empfohlen von:

Michaela Mumm (DT771473)

040 401 69 519  
michaela@mmumm.net

**Autor:** [mariejose](#) **Quelle:** <http://www.rezeptwelt.de>