

LOW CARB Berliner

Zutaten für ca. 12 Stück



80 ml	Milch lauwarm
½ Päckli	Trockenhefe
1 TL	Zucker, dieser ist notwendig damit die Hefe aufgehen kann.
50 g	Ölmühle Solling Kokosmehl
80 g	Konzelmans Eiweiss Mehl Mix
50 g	Vitaluce Erythrit
½ TL	Salz
20 g	Butter, weich
1 Stk.	Ei
1 TL	Zitronenschale, gerieben
120 g	Magerquark

500 g Vitaluce Kokosfett zum Frittieren

Füllung:

Konzelmans Haselnusscreme oder Sukrin Fruchtaufstrich Marille oder Erdbeere

50 g Birkengold Goldstaub

ZUBEREITUNG

1. Hefe zusammen mit dem Zucker und der Milch verrühren. Die Mischung ca. 5 - 10 Minuten ziehen lassen.
2. Restliche Zutaten in eine Schüssel geben, Milchgemisch dazugießen und zu einem Teig kneten.
3. Teig zugedeckt bei ca. 30 Grad für 60-90 Minuten gehen lassen.

4. Teig noch einmal mit der Hand durchkneten und zu einer Rolle formen.
 5. Teig in 12 Stücke teilen, zu Kugeln formen und leicht plattdrücken.
 6. Kokosfett in einem Topf auf ca. 160 Grad erhitzen. Die Berliner anschließend in das heiße Fett geben und auf beiden Seiten so lange durchbacken, bis sie eine leicht bräunliche Farbe angenommen haben.
1. Berliner auf etwas Küchenrolle vom Fett abtropfen und abkühlen lassen, anschließend mit einer Füllung nach Wahl füllen. Dies funktioniert am leichtesten mit einer Spritztülle.
 2. Mit Birkengold Goldstaub bestäuben.