



Bienenstich-Donuts

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Kühl stellen: ca. 1 Std.
Aufgehen lassen: ca. 2½ Std.
Ergibt 10 Stück

50g weiche Caramels
(z. B. All Butter Fudges, Fine Food), sehr fein gehackt

50g Puderzucker

300g Mehl

50g gemahlene geschälte Mandeln

½ TL Salz

½ Würfel Hefe (ca. 20g), zerbröckelt

50g Butter, in Stücken, weich
1 Ei, verklopft

ca. 1 dl Milch, lauwarm
Öl zum Frittieren

2 dl Milch

50g Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

2 EL Amaretto oder Orangensirup

3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

1 dl Rahm

1. Caramels und Puderzucker mischen. 6 Esslöffel davon mit dem Mehl und allen Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Ei und Milch beigegeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Teig zu einer Rolle formen, in 10 gleich grosse Stücke schneiden. Kugeln formen, mit einem Kellenstiel in der Mitte durchstechen. Den Teig leicht um den Kellenstiel kreisen lassen, damit sich das Loch vergrössert und ein Ring von ca. 7 cm Ø (Aussenrand) entsteht. Ringe auf einem Backpapier zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

3. Bratpfopf bis ½ Höhe mit dem Öl füllen, auf ca. 160 Grad erhitzen. Heferinge portionenweise mit einer Schaumkelle hineingeben, ca. 4 Min. hell-

braun frittieren, dabei 1-mal wenden. Donuts herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen. Restlichen Caramel-Puderzucker über die noch heissen Donuts streuen.

4. **Vanillefüllung:** Milch mit Zucker, Vanillesamen und Amaretto unter Rühren aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Gelatine unter die Milch rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen. Creme zugedeckt kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist (ca. 30 Min.). Creme glatt rühren, Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Creme in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 2 mm Ø) geben. Donuts halbieren, mit der Creme füllen.

Stück (1/10):

389 kcal, F 23 g, Kh 38 g, E 7 g