Bienenstichdonuts

Zutaten:

- **Hefeteig:**
- 20 g Hefe
- 130 ml Milch
- 300 g Mehl 550er
- 50 g Zucker
- 50 g Margarine
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- **Florentiner Guß**
- 50 g gehobelte Mandeln
- 50 g Florentiner-Mix
- **Vanillesahne**
- 300 ml Sahne
- 3 TL Vanillesoße ohne kochen, evtl. etwas weniger

- **Alternativen**
- Florentiner Guß:
- 75 g Mandeln gehobelt
- 50 g Butter
- 6 EL süße Sahne
- 50 g Zucker

- Puddingsahne:
- 400 g Sahne geschlagen
- 1-2 TL SanApart
- 1 Päckchen backfester Pudding
- 200 g Milch

Zubereitung:

- Hefe in der Milch auflösen, ***TM: 2 Min. / 37 Grad / Stufe 1***
- Restliche Zutaten zugeben und durchkneten ***TM: 2 Min. / Teigstufe***
- Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 12 Portionen teilen. Die Teiglinge haben etwa 50 g. Je eine Rolle formen und in die Donutform legen. Die Donutform muss für Hefeteig nicht gefettet werden
- ***Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rost unterste Schiene.***
- Die Zutaten für den Guss mischen und auf den Hefeteigkringeln verteilen
- Alternativ: Butter, Sahne und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und etwas eindicken lassen, dann die gehobelten Mandeln unterrühren. Den Guß etwas abkühlen lassen, dann den Guß darauf verteilen.
- Im Ofen ca. 22 – 25 min backen. Nach dem Backen die Bienenstichdonuts aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 300 ml Sahne leicht anschlagen, dann die Vanillesoße ohne kochen zugeben und zu einer festen Masse aufschlagen. Je nachgewünschter Festigkeit etwas mehr oder etwas weniger Vanillesoße ohne kochen verwenden.
- Alternativ: Den backfesten Pudding laut Packungsangabe zubereiten, dabei nur nur 200 ml Milch verwenden. Sahne steif schlagen, SanApart zufügen und Pudding unterheben.
- Bienenstich-Donut mit dem grauen Brotmesser in der Mitte aufschneiden, Puddingsahne mit einem Spritzbeutel auf die Unterseite spritzten nach Belieben mit Früchten dekorieren. Den Deckel aufsetzen und evtl. mit Puderzucker leicht überzuckern.

© www.sauguad-und-lecker.de

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@sauguad-und-lecker.de
www.sauguad-und-lecker.de
https://www.pamperedchef.eu/pws/sing/tabs/home