

Gefüllte Bienenstich-Donuts mit Verpoorten Original Eierlikör-Creme

Zutaten

für 14 - 16 Donuts:

300 g Mehl

15 g frische Hefe

100 g Zucker

125 ml Milch

1 Bio-Zitrone

50 g weiche Butter

1 Ei

ca. 1 l Pflanzenöl zum Frittieren

Donut-Topping:

100 g Mandelblättchen

100 g Zucker

20 g Butter

2 Ei Honig

2 Ei Schlagsahne

Donut-Füllung mit Eierlikörcreme:

½ Pkg Vanille-Puddingpulver

100 ml Milch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Ei Zucker

150 g Butter

125 g gesiebter Puderzucker

Zubereitung

Zubereitung der Eierlikörcreme-Füllung:

Aus dem Puddingpulver, der Milch und dem Zucker einen Pudding kochen, heiß in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Pudding auf Raumtemperatur abkühlen, so dass er fest ist.

Zubereitung der Donuts:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, Hefe hinein bröckeln und den Zucker zufügen. Milch erwärmen, in die Mulde gießen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen. Die Zitrone waschen, die Schale fein abreiben. Das Ei, die Butter und die abgeriebene Zitronenschale in die Schüssel geben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig für die Donuts gut verkneten und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig noch mal gut kneten, ca. 1 cm dick ausrollen und Donuts ausstechen. Mit einem Cronut-Ausstecher von ca. 8,5 cm Durchmesser erhält man an Ende rund 14 bis 16 Donuts.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Donuts darin von beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf ein Küchentuch legen, abtropfen und abkühlen lassen.

Zubereitung des Donut-Toppings:



[Link zum Rezept: Gefüllte Bienenstich-Donuts mit Verpoorten Original Eierlikör-Creme](#)

Gefüllte Bienenstich-Donuts mit Verpoorten Original Eierlikör-Creme

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und dann den Zucker darin bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Butter und Honig hinzufügen und alles so lange verrühren, bis es eine homogene Masse gibt. Dann die Sahne einrühren und am Schluss die Mandeln unterrühren. Das Topping noch heiß auf den Donuts verteilen.

Zusammenfügen aller Teile:

Um die Donut-Füllung fertig zu machen, sollten alle Zutaten dafür die gleiche Temperatur haben. Butter mit Puderzucker schaumig verrühren. Dann löffelweise den Pudding unterrühren. Am Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren.

Die Donuts waagrecht durchschneiden, die Eierlikörcreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die unteren Hälften der Donuts spritzen. Dann die oberen Hälften wieder auflegen und fertig sind die Bienenstich-Donuts zum Servieren!

[Link zum Rezept: Gefüllte Bienenstich-Donuts mit Verpoorten Original Eierlikör-Creme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de