



Bienenstich Krapfen

Zutaten für 8 Stück:

100 ml Milch
1 Pkg. Germ
350 g griffiges Mehl
120 g Löwenzahn Aufstrich
1 Eidotter
1 Ei
1 Prise Salz
2 EL brauner Rum
40 g Butter

50 ml Schlagobers
60 g Löwenzahn Aufstrich

40 g geschmolzene Butter
Mandelblättchen

Zubereitung:

Mehl, Germ, Milch, 120 g Löwenzahn Aufstrich, Dotter, Ei, Salz, Rum und Butter zu deinem Teig verkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 60 Minuten gehen lassen.

Schlagobers mit 60 g Löwenzahn Aufstrich verrühren und in eine ofenfeste Backform (ca. 15 x 25 cm) gießen.

Teig noch einmal kurz durchkneten und in 8 gleich große Stücke teilen. Zu Kugeln formen und in die Backform legen.

Die Buchteln mit geschmolzener Butter bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Buchteln im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ungefähr 35 Minuten backen.