

Schnelle Bienenstich-Krapfen

Diese schnellen Bienenstich-Krapfen mit Vanillecreme und Mandeln sind ein einfaches, aber raffiniertes süßes Gebäck. Mit Fertigteig aus dem Kühlregal sind sie im Nu gebacken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Packungen	Germteig (süßer, aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Eidotter
1 Schuss	Vollmilch
3 EL	Mandeln (gehobelt)
1 Prise	Feinkristallzucker
1 Packung	Paradies Creme (Vanille)
300 ml	Schlagobers
250 g	Mascarpone

Zubereitung

1. Für die **schnellen Bienenstich-Krapfen** aus dem Backoven den fertigen [Germteig](#) ausrollen und übereinanderlegen, um mehr Volumen zu erhalten. Anschließend Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und nach Wunsch eine Prise Zucker darüber geben. Im rechtzeitig, vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 12–15 Minuten goldbraun backen. Danach vollständig auskühlen lassen.
2. Die Vanille-Paradies-Creme zusammen mit dem Schlagobers aufschlagen. Anschließend die Mascarpone unterrühren und kurz zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen. Die ausgekühlten Krapfen waagrecht halbieren. Nun die Creme gleichmäßig auf die unteren Hälften aufspritzen und die Deckel vorsichtig aufsetzen. Die Bienenstich-Krapfen vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben. Am besten frisch genießen, damit sie besonders luftig und cremig bleiben.

Tipp