

Gefüllte Donuts

Das Rezept ergibt ca.12 Donuts. Ich habe eine Form mit jeweils 6 Donutmulden verwendet. Sie werden also nicht zu groß.

Zutaten für die Donuts:

300 g Mehl
125g Zucker
2 TL Backpulver
½ TL Salz
150g Erdbeerjoghurt
40ml Milch
2 Eier
1 P.Vanillezucker
30g Butter



Füllung:

200g Frischkäse
200g Sahne
40g weiche Butter
70-100g Puderzucker gesiebt, je nach Geschmack
1-2 Eßl. Erdbeermarmelade ohne Stückchen
1 Eßl. Erdbeersirup (z.B. von Monin)

Deko:

100g weiße Schokolade
100g Erdbeerschokoriegel (Yogurette, ich habe die von Aldi benutzt)
Einige Schokoperlen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Vanillezucker, Salz, Milch und Joghurt unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls unter die Masse rühren. Aber nur solange bis alles gut verbunden ist. Mit Hilfe einen Spritzbeutel in die Donutförmchen spritzen. Bei 175° Ober- und Unterhitze für ca. 10-15 Minuten backen. Bitte unbedingt die Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders backt. Die Donuts nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit der Butter und dem gesiebten Puderzucker gut verrühren. Die Erdbeermarmelade und den Erdbeersirup unterrühren, die Sahne steif schlagen und unterheben. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

Die ausgekühlten Donuts einmal quer durchschneiden und Tupfen auf den Boden des Donuts im Kreis herum spritzen. Den Deckel aufsetzen und kurz kühlstellen.

Für die Deko die beiden Schokoladen über einem Wasserbad schmelzen. Von der roten Lebensmittelfarbe (sie sollte fettlöslich sein) so viel dazugeben, bis Ihr Eure gewünschte Farbe erreicht habt.

Dann mit einem Teelöffel die Glasur kreisförmig auf die Donuts geben, sodass sie seitlich etwas tropfenförmig runter läuft. Noch mit den Schokoperlen bestreuen und fertig 😊.

Gutes Gelingen!!