

Rosa Donuts

Die kleinen Donuts aus der Donutform lassen sich ganz einfach zubereiten. Mit rosa Zuckerguss sind sie ein echter Hingucker und begeistern alle Ballerinas.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Donutform (12er):

Fett

Teig:

- 1 Ei (Größe M)
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Pr. Salz
- 30 g weiche Butter
- 150 g Joghurt
- 200 g Weizenmehl oder glutenfreie Mehlmischung
- ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- ½ gestr. TL Dr. Oetker Natron

Guss:

- 180 g Puderzucker
- etwa 3 EL Zitronensaft
- Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa

Zum Verzieren:

- 200 - 250 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

Wie backe ich rosa Donuts?:

1 Vorbereiten:

Donutform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Ei mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf höchster Stufe aufschlagen. Butter und Joghurt kurz unterrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in einen Spritz- oder Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und den Teig gleichmäßig in die Mulden spritzen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.



Die Donuts aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Guss zubereiten:

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Mit der Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Die Donuts mit der Oberseite hineintauchen und auf einem auf ein Stück Backpapier gestellten Kuchenrost abtropfen lassen und fest werden lassen.

4 Verzieren:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Rüschentülle (Ø 16 mm) geben und dekorativ als Tufts auf und um die Donuts spritzen. Mit Dekor Mix beliebig bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch 150 ml Buttermilch anstatt des Joghurts verwendet werden.
- Für eine glutenfreie Variante kann der Teig auch mit einer glutenfreien Mehlmischung zubereitet werden und für die Verzierung Dekor Kreation Mix weglassen.

