REZEPT FÜR GEBACKENE DONUTS MIT HIMBEERTOPPING | SWEETFAMILY

GEBACKENE DONUTS MIT HIMBEERTOPPING

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stück | 60 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

ZUTATEN

	Für die Donuts:
200 ml	Milch
½ Würfel	frische Hefe (21 g)
70 g	SweetFamily Unser Feinster
50 g	Butter
1	Ei (Größe M)
1 Prise	Salz
425 g	Mehl
Mehl	zum Bearbeiten
	Für das Himbeertopping:
250 g	Himbeeren
abgeriebene Schale und Saft von ½	Bio-Limette
130 g	SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
1 EL	Mohn

ZUBEREITUNG

249	5	43	5
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Hefeteig zubereiten:

1. 100 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. 100 ml Milch mit Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt. Abkühlen lassen. 60 g Zucker, Ei, Salz, Mehl, Buttermix und Hefemilch ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen.

Himbeertopping herstellen:

2. Inzwischen Himbeeren verlesen, bei Bedarf waschen, gut abtropfen lassen. Mit Limettenschale, 2 EL -saft und 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher ca. 45 Sekunden pürieren. Kalt stellen.

Donuts formen und backen:

3. Teig auf etwas Mehl nochmals durchkneten und in 12 Portionen teilen. Jeweils rund formen. Mittig mit einem Holzkochlöffelstiel durchbohren und durch Kreisen Loch vergrößern. Donuts auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

4. Inzwischen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Löcher in den Donuts nochmal nachformen. Donuts im heißen Ofen 15-18 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Donuts verzieren:

5. Himbeertopping dick auf die Donuts streichen, mit Mohn bestreuen und auskühlen lassen.

Tipps:

Besonders schön behalten die Donuts beim Backen ihre Form, wenn du sie in einem speziellen Donut-Blech backst.

Sie bleiben alternativ auch ohne Donut-Blech gut in Form, wenn du kleine Spritztüllen aus Metall in die Löcher steckst. Diese nach dem Backen vorsichtig entfernen, solange die Donuts noch heiß sind.

Für Minidonuts den Teig in 24 Portionen teilen, die Backzeit reduziert sich auf 13-15 Minuten.