Grundrezept Donut:

Bild folgt:

Vorab Info:
Vorbereitung: 25 Min.
Backzeit: 25 Min.
Backofen Ober-,Unterhitze: 180°C
Menge: Das Rezept ist für zwei Diabolo-Tupper Matten, also 12 St. Donut´s, berechnet.

Zutaten:
Für den Teig:
250 gr. Mehl
2 TL backpulver
1 Prise Salz
150 gr. Quark
150 ml. Milch
50 ml. Öl
1 gr. Ei
60 gr. Zucker
1 TL. Vanillezucker

zum Bestreichen und Wälzen:
20 gr. flüssige Butter
6 EL. Zucker
2 EL. Vanillezucker

Zubereitung:
Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Quark, Milch, Öl, Ei, Zucker und Vanillezucker dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.
Den Teig in einem Spritzbeutel, mit großer Lochtülle, füllen und in die Formen füllen. Den Teig nur bis zur halben Höhe füllen, da dieser Teig beim Backen noch gut aufgeht. Im vorgeheiztem Backofen bei 180°C auf mittlerer Schiene 25 Min. backen.
Die Donuts nach dem backen sofort aus den Formen stürzen und mit der flüssigen Butter bestreiche und in der Zuckermischung, Vanillezucker und Zucker, wälzen. Auf ein Gitterrost erkalten lassen.

Tip: Die Donuts schmecken frisch am besten.
Am Folgetag lassen sie sich in der Mikrowelle in 30 Sekunden bei 600 Watt wieder auffrischen.

Historie:

Kochen mit Tupperware Produkte

Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/tupper:donut_s

Last update: **25.03.2022 18:16**