

Donut Form



Art.-Nr. 661042



STÄDTER[®]
A BRAND OF KUHN RIKON

Schokoladige Donuts mit Früchten

ARBEITSZEIT: 20 MINUTEN | KÜHLZEIT: CA. 30 MINUTEN

Zutaten für ein STÄDTER Donutform: 100 g Heidelbeeren, 100 g Brombeeren, 100 g Himbeeren, 30 g Pistazien, 250 g Zartbitterkuvertüre, 100 g Weiße Schokolade, ½ TL rosa Pulver Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Die Beeren waschen und gut trocknen lassen. Alle Früchte bunt gemischt in die STÄDTER Donutform legen und die Pistazien darüberstreuen. Die beiden Küvertürsorten getrennt voneinander schmelzen und temperieren. Die weiße Schokolade mit der rosa Pulver Lebensmittelfarbe mischen und gut verrühren. Dann beide Küvertürsorten in je einen Spritzbeutel füllen. Zuerst mit der rosa Schokolade kleine Kleckse zwischen die Beeren spritzen. Kurz warten, bis diese angezogen sind. Dann mit der Zartbitterkuvertüre die Beeren bedecken.

Etwas stehen lassen und zum Schluss nochmal für 30 Minuten in den Froster geben. Hierbei zieht sich die Kuvertüre zusammen und die Schokodonuts können problemlos aus der Form genommen werden. Hierfür die Form über der Arbeitsfläche umdrehen und leicht aufklopfen.



Donut cake tin



Item no. 661042



STÄDTER®
A BRAND OF KUHN RIKON

Chocolate Donuts with Fruit

WORKING TIME: 20 MIN. | COOLING TIME: APPROX. 30 MIN.

Ingredients for one STÄDTER Donut cake tin: 100 g blueberries, 100 g blackberries, 100 g raspberries, 30 g pistachios, 250 g dark chocolate coating, 100 g white chocolate, ½ tsp pink powdered food coloring

Preparation:

Wash the berries and let them dry thoroughly. Arrange the mixed berries in the STÄDTER donut mold and sprinkle the pistachios on top. Melt and temper the two types of chocolate separately. Mix the white chocolate with the pink powdered food coloring and stir well. Then fill each of the two types of chocolate into a separate piping bag. First, pipe small dollops of the pink chocolate between the berries. Wait briefly until the chocolate sets. Then cover the berries with the dark chocolate.

Let them sit for a bit, then place them back in the freezer for another 30 minutes. This allows the chocolate to set, and the chocolate donuts can be easily removed from the mold. To do this, turn the mold upside down over the countertop and tap it gently.



© 2026 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de