

Backform Donuts



Art.-Nr. 661042



STÄDTER®

## Karnevals-Donuts

FÜR CA. 12 DONUTS | ARBEITSZEIT: CA. 90 MIN. | BACKZEIT: CA. 13-15 MIN.

**Zutaten für den Mürbeteig:** 450 g Weizenmehl, 110 ml lauwarme Milch, 2 Eier, 70 g Zucker 1 EL Vanille-zucker, 50 g weiche Butter, 50 g Quark, 1 Würfel Hefe, 1 Prise Salz, etwas Zitronenabrieb | **Zutaten für die Füllung:** 500 ml Milch, 1 Pck. Vanillepudding, 4 EL Zucker, 50 ml Rum, 1 Gläschen Brombeer-Marmelade

### Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine ca. 6 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Danach den Teig abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Anschließend den Teig zu 30g Teiglingen abwiegen und diese zu ca. 13-14 cm langen Strängen rollen. Die Teigstränge in das gefettete Donutbackblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend die Donuts im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 13-15 Min. backen. Die Donuts im Blech ca. 3 Minuten abkühlen lassen, aus dem Blech stürzen und vollständig auskühlen lassen.

### Zubereitung der Füllung:

Den Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen, abkühlen lassen und mit Rum abschmecken. Die Rum-Creme und die Brombeer-Marmelade in je einen Spritzbeutel mit einer Fülltüle geben und die abgekühlten Donuts damit füllen. Die Donuts in Schokolade tauchen und nach Belieben verzieren.

