

Marmor-Donuts mit Vanillecreme

Zutaten für den Teig:

180 g weiche Butter
150 g Zucker, 1 Prise Salz
etwas Zitronenabrieb
3 Eier, 180 g Mehl
1 TL Backpulver
2-3 TL Kakao
2 TL Milch

Zutaten für die Vanillecreme:

250 g Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
4-5 EL Zucker
Mark einer Vanilleschote
200 g Frischkäse

Außerdem:

250 g weiße Kuvertüre

Zubereitung des Teiges:

Butter, Zucker, Salz und Zitronenabrieb leicht schaumig rühren. Eier nach und nach dazu geben und kurz weiter rühren. Mehl mit Backpulver mischen und anschließend nur kurz unterrühren. Ca 2/3 des Teiges in einen Spritzbeutel geben und gleichmäßig in die gefettete Donut-Backform verteilen. Kakao und Milch mit dem restlichen 1/3 des Teiges verrühren und ebenfalls mit einem Spritzbeutel gleichmäßig auf die Backform verteilen. Mit einem Schaschlikspieß den hellen und dunklen Teig leicht marmorieren. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 15-20 Min. backen. Die Donuts nach dem Backen kurz auskühlen lassen und anschließend aus der Backform stürzen. Zum späteren Befüllen die Donuts quer aufschneiden.

Zubereitung der Vanillecreme:

Schlagsahne mit Sahnesteif, Zucker und dem Mark der Vanilleschote aufschlagen. Frischkäse glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die aufgeschnittenen Donuts damit füllen. Nach Belieben mit weißer Kuvertüre verzieren.

Backform Donuts



Art.-Nr. 661042



Arbeitszeit: ca. 35 Minuten



Backzeit: ca. 15-20 Minuten



Alles für deine
Backideen ...
Tortissimo[®]
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de