



Donuts mit Mascarponecreme

Donuts ganz einfach selbst zuhause backen.

Tipp: Für ein Donut-Frosting (so nennt man ein cremiges Topping) 40g weicher Butter, 130g Staubzucker und je 1 EL Eierlikör und Amaretto (italienischer Mandellikör) anrühren, Donuts damit bestreichen und mit Kakaopulver bestäuben.



145 Minuten



8 Stück

Zutaten

Reichlich Ceres Soft zum schwimmenden Ausbacken

125 g Mascarpone

50 ml Schlagobers

11 EL Crème fraîche

110 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

1/2 TL gemahlener Zimt

375 g Mehl (Typ 405)

1 Pkg. Trockengerm

40 g zerlassene, lauwarme Butter

150 ml lauwarme Milch

1 Ei

Salz

Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

1. Mascarpone mit Schlagobers, Crème fraîche, 10 g Zucker und 1 Pkg. Vanillezucker aufschlagen und kalt stellen. 40 g Zucker mit Zimt auf einem Teller vermischen.
2. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine kleine Mulde formen. Dort Trockengerm, 10 g Zucker und 2 EL lauwarmes Wasser hineingeben. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
3. Ei, Butter, Milch, 50 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker und 1 große Prise Salz zugeben, alles zu einem weichen Teig verarbeiten und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Teig wieder durchkneten und daumendick ausrollen. Mit einem Keksstecher (ca. 9 cm) große Kreise ausstechen und mit einem kleinen Ausstecher (ca. 3 cm) die Mitte der Kreise ausstechen. Teigkringel auf ein bemehltes Blech legen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
5. Ceres Soft in einem großen Topf erhitzen, Donuts darin hellbraun frittieren und noch warm in der Zimt-Zucker-Mischung wenden.
6. Mit Hilfe eines kleinen Spritzbeutels und langer Fülltüle die Donuts mit der Mascarponecreme füllen.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)