

Banana-Bread-Donuts mit Butterglasur

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Donuts

Für das Bananenbrot

150 g Butter
250 g Apfelmus
170 g Zucker
3 Eier
3 Eiweiß
300 g Mehl
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Backpulver
4 Bananen
Butter zum Einfetten

Für die Glasur

60 g Butter
100 g Puderzucker
3 Esslöffel Milch
1/2 Vanilleschote

Für das Topping

50 g Bananen-Chips
50 g Pecannüsse

Besonderes Zubehör

Food Processor
Spritzebeutel
Donut-Form (für 12 Donuts)

Wie das Loch im Bananenbrot gelandet ist? Dieser Frage kannst du mit den fluffig-bananigen Kringeln endlich auf den Grund gehen. Doch selbst wenn du dieses Geheimnis nicht lüften kannst, eines ist spätestens nach dem Vernaschen klar: Mit süßer Butterglasur, knusprigen Bananen-Chips und Pecannüssen obendrauf schmeckt jedes Banana Bread unschlagbar gut. Ob mit oder ohne Loch in der Mitte!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Donut-Form einfetten.

- 2 -

Für das Bananenbrot Butter, Apfelmus, Zucker, Eier und Eiweiß in einem Food Processor mixen. Nach und nach Mehl, Zitronensaft und Backpulver zugeben. Bananen schälen, in Stücke brechen und hinzufügen. So lange mixen, bis ein glatter Teig entsteht.

- 3 -

Teig in einen Spritzbeutel geben und die Mulden der Donut-Form ca. 3/4 voll mit Teig befüllen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Kurz auskühlen lassen und noch lauwarm aus der Form lösen.

- 4 -

Für die Glasur Puderzucker sieben. Butter in einem Topf schmelzen und so lange erhitzen, bis sie leicht braun wird. Vom Herd nehmen und Puderzucker portionsweise unterrühren. Zurück auf den Herd stellen und unter Rühren esslöffelweise Milch dazugeben, bis die Glasur andickt.

- 5 -

Banana-Bread-Donuts mit Butterglasur

Donuts sofort mit warmer Glasur einstreichen.
Bananenchips und Pecannüsse grob mit den Händen
zerkrümeln und darüber streuen.