

Sauer hoch 3: Zitronendonuts mit dreierlei Toppings

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Für die Mohnglasur

100 g weiße Kuvertüre
1/2 Teelöffel Pflanzenöl
1 Esslöffel Mohn (geschrotet)
2 Teelöffel Zitronenzesten

Besonderes Zubehör

Spritzbeutel
Donutform

Wenn das Leben dir Zitronen gibt ... dann mach Donuts raus! Keine Lust auf stinkige Fritiererei? Keine Sorge, die Friteuse darf im Schrank bleiben. Denn diese fluffigen Cake-Donuts kommen locker leicht aus dem Ofen.

Und obendrauf? Vielleicht bunter Zucker? Oder wie wäre es mit knusprig süßen Streuseln? Zitronige Mohnglasur ist aber auch nicht übel ... ach, am besten machst du gleich alle 3!

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
Donutblech einfetten.

- 2 -

Für die Donuts Zitrone auspressen und Schale abreiben.
Mehl mit Speisestärke, Backpulver, Salz, 2 TL Zitronenabrieb und Zucker vermengen. Butter, Eier und Buttermilch, 1 EL Zitronensaft und Vanilleextrakt unterrühren.

- 3 -

Teig mithilfe eines Spritzbeckels mit Lochtülle in die Donutform spritzen. Im heißen Ofen ca. 13 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten für 12 Donuts

Für die Donuts

225 g Mehl
30 g Speisestärke
150 g Zucker
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
2 Eier
2 Esslöffel Butter (zerlassen)
1 Zitrone
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
Buttermilch

Für das Zucker-Topping

5 Esslöffel Butter (zerlassen)
25 g farbiger Zucker

Für das Streusel-Topping

100 g Mehl
70 g brauner Zucker
3 Esslöffel Zucker
6 Esslöffel kalte Butter
250 g Puderzucker
2,5 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Tasse(n) Vanilleextrakt
1,5 Teelöffel Milch

Sauer hoch 3: Zitronendonuts mit dreierlei Toppings

Streusel-Topping

Ofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die Streusel kalte Butter in Stücken mit beiden Zuckersorten und Mehl zwischen den Fingern zerreiben, bis grobe Krümel entstehen. Auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 10 - 12 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss Puderzucker mit Zitronensaft, Milch und Vanilleextrakt glattrühren. Evtl. kurz in der Mikrowelle erwärmen, bis der Guss etwas streichfähiger wird.

Donuts mit der oberen Hälfte in den Zuckerguss tunken, mit Streuseln bestreuen und auf einem Kuchengitter aushärten lassen.

Mohnglasur

Für die Mohnglasur Kuvertüre mit Pflanzenöl über einem Wasserbad schmelzen und Mohn einrühren.

Donuts mit der oberen Hälfte in die Glasur tunken, mit Zitronenzesten bestreuen und auf einem Kuchengitter aushärten lassen.

Zucker-Topping

Donuts mit der oberen Hälfte in der zerlassenen Butter tunken und in eingefärbtem Zucker wälzen.