STÄDTER®
Die bunte Welt des Backens

Marmor-Donuts mit Vanillecreme

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten **Backzeit:** ca. 15-20 Minuten

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 backen. Die Donuts nach dem Backen kurz auskühlen lassen und anschließend aus der Backform stürzen. Zum späteren Befüllen die Donuts quer aufschneiden.

Backzeit:

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 15-20 Min. backen

Zubereitung der Vanillecreme:

Schlagssahne 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.

Unser Produkt-Tipp: Backform Donuts
Art.-Nr. 661042

STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034-1000
Fax +49 6407 4034-1009
E-Mail: info@staedter.de
www.staedter.de