



Quark-Donuts



Zutaten:

Menge (ergibt): 8 Stück

Für den Teig (ca. 8 Stück):

150 g Magerquark 70 g Zucker Mark von 1/2 Vanilleschote 6 EL Milch 6 EL Öl 1 Prise Salz
1 Packung dunkle Kuchenglasur Für die weiße Glasur:
2 EL Zitronensaft 8 gehäufte EL Puderzucker Außerdem:
2 l Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Magerquark mit Zucker, Vanille, Milch, Öl und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Für 10 Minuten in Folie einwickeln und ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche 2 cm dick ausrollen. Mit einem 10 cm großen Ausstecher Kreise ausstechen und mit einem kleineren Ausstecher ein Loch in die Kreise arbeiten. Der Teig kann mehrere Male wieder zusammengeknetet und neu ausgerollt werden.

Öl in einer Friteuse oder einer tiefen Pfanne erhitzen und die Donuts von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Die dunkle Glasur schmelzen und die Hälfte der Donuts damit überziehen. Etwas Glasur zurück stellen. Zitronensaft mit Puderzucker für die helle Glasur verrühren und die restlichen Donuts damit überziehen. Ebenfalls etwas Glasur übrig lassen. Mit einem Löffelchen oder einer kleinen Spritztüte die Donuts jeweils mit dem anderen Guss mit Streifen verzieren.

Alle Backinfos auf einen Blick

Arbeitszeit / Vorbereitungszeit

30 min

Ruhezeit

10 min

Backzeit

25 min



Diamant Weizenmehl Type 405 Extra



Aurora Weizenmehl Type 405 Urkraft des Keimes



Aurora Weizenmehl Type 405



Goldpuder Weizenmehl Type 405



Rosenmehl Weizenmehl Type 405



Gloria Weizenmehl Type 405