

Pink Ruby Donuts

etwa 9 - 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

180 ml Milch, lauwarm
1 ½ TL Dr. Oetker Trockenhefe
etwa 25 g brauner Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
300 g Mehl
1 Ei
25 g Butter, weich

Garnitur:

2 Pck. Dr. Oetker Ruby Couverture
Mandelblättchen
Pistazien, gehackt
Quinoa Pops
etwa 50 g Butter, geschmolzen

① Für den Teig:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine (Knethacken) oder von Hand ca. 5-10 min lang kneten, bis ein glatter und elastischer Teig entstanden ist. Den Teig an einem warmen Ort für ca. 45 min. aufgehen lassen

Den Teig nochmals gut durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1-2 cm dick auswallen. Mit einem runden Ausstecher Donuts ausstechen und mit einem zweiten kleinen Ausstecher jeweils ein Loch aus jedem Kreis ausstechen.

Die fertigen Donuts in eine grosszügig mit Butter gefettete Donutform legen. Die Donuts nochmals 30 min. gehen lassen, bis sich ihr Volumen deutlich vergrössert hat.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C



Wenn die Donuts fertig aufgegangen sind, diese mit flüssiger Butter bepinseln und in den vorgeheizten Backofen schieben und während ca. 12 - 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 - 15 Minuten

② Für die Garnitur:

Für die Glasur, Ruby Couverture Drops nach Packungsanleitung erwärmen und die abgekühlten Donuts darin tunken. Mit gehackten Pistazienkerne, Mandelblättchen und Quinoa-Pops garnieren

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Donuts können auch einfach so auf einem mit Backpapier belegten Backblech gebacken werden und müssen nicht unbedingt in einer Donutform gebacken werden.

