

Herzhafte Donuts aus dem Backofen

Zutaten:

Für den Teig:

2 Eier

150 g flüssige Butter

30 g Kefir

120 g Pizzamehl

60 g Hartweizenmehl

1 Tl. Salz

1/2 Tl. Paprikapulver edelsüß

1/4 Tl. Pfeffer

Topping:

50 g Katenschinkenwürfel

70 g Feta

12 Kirschtomaten, geviertelt

Parikastreifen nach Gusto



Zubereitung:

Zuerst alle flüssigen Zutaten in den Teigmischer- und Spender einfüllen danach das Mehl und die Gewürze. Mixen bis alles vermengt ist und direkt in die Form portionieren. Die Abgabemenge kann dabei in drei Stufen angepasst werden. Topping auf den Donuts verteilen.

Donuts 15 min. bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

Verwendete Produkte: Teigmischer- und Spender, Donut-Backform, Mini-Servierheber, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN