

Zitronen Donuts aus dem Backofen

Zutaten:

Für den Teig:

2 Eier

90 g Puderzucker

65 g Buttermilch

65 g griechischer Joghurt

180 g Dinkelmehl 630

1 TL Backpulver

1 Zitrone, den Abrieb davon

25 g geschmolzene Butter

Für den Guss:

150 g Puderzucker

Saft von ca. ½ Zitrone



Zubereitung:

Zuerst alle flüssigen Zutaten in den Teigmischer- und Spender einfüllen danach den Puderzucker und zuletzt das Mehl mit Backpulver. Mixen bis alles vermengt ist und direkt in die Form portionieren. Die Abgabemenge kann dabei in drei Stufen angepasst werden. Donuts 13 min. bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

Puderzucker mit Zitronensaft vermischen. Dabei nur so viel Saft zugeben, bis ein zäher Guss entsteht. Die Donuts mit einer Seite darin baden, herausnehmen und auf dem Kuchengitter abtropfen lassen.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN