

Rezept Donuts

Diese Donuts-Rezepte sind entweder geeignet zur Zubereitung in der Friteuse oder in einem speziellen Donut-Backblech im Backofen.

Zutaten für Donuts vom Blech (ca. 12 Stück):

100 g Quark
10 EL Milch
1 Pr. Salz
4 EL Öl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Mehl
4 TL Backpulver
30 g Puderzucker
2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Donuts als erstes den Backofen auf 180°C vorheizen, sowie das Donut-Blech einfetten.

Danach den Quark mit der lauwarmen Milch, dem Salz und dem Öl in einer Schüssel verrühren. Anschließend den Zucker mit dem Vanillezucker zugeben und erneut glattrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen in die Quarkmischung sieben, dadurch werden eventuelle Klümpchen verhindert. Den Teig anschließend gut miteinander verkneten.

Wer einen Spritzbeutel zur Hand hat, kann damit den Teig in die einzelnen Formen des Bleches geben.

Auf mittlerer Schiene werden die Donuts schließlich für 20 min in den Ofen geschoben.

Die Donuts sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Den Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren und auf die Donuts streichen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)