



HIMBEER-BUTTERMILCH-DONUTS



Ergibt etwa 12 Donuts

FÜR DIE DONUTS:

200 g TK-Himbeeren
140 g weiche Butter
110 g Zucker
2 Eier (Größe M)
250 g Mehl
1 TL Weinstein-Backpulver
1 Prise Salz
240 g Buttermilch

FÜR DIE GLASUR:

ca. 150 g Puderzucker
1 EL Milch
Zuckerperlen nach Belieben

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines Donutblechs mit wenig Butter einfetten. Die Himbeeren grob zerkleinern. Butter mit Zucker schaumig schlagen, nacheinander die Eier einzeln einrühren.

In einer zweiten Schüssel Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Abwechselnd mit der Buttermilch rasch unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Hälfte der Himbeeren zügig untermengen.

Den Teig mithilfe eines Spritzbeutels in die Donutmulden füllen. Auf der zweiten Schiene von unten 15-20 Minuten backen. Garprobe machen. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen.

Währenddessen die restlichen Himbeeren durch ein Sieb streichen, den Saft dabei auffangen. Den Puderzucker mit 1-2 EL Himbeersaft (je nach gewünschter Farbe des Gusses) und der Milch verrühren. Der Guss sollte am Ende zähflüssig sein. Bei Bedarf noch etwas Puderzucker oder Himbeersaft bzw. Milch zugeben.

Die Donuts mit der Oberseite in den Guss tunken und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Nach Belieben mit Zuckerperlen garnieren und den Guss komplett aushärten lassen.