



Blaubeerdonuts

Zutaten:

- 100g Buttermilch
- 1 Ei mittelgroß
- 25g sehr weiche Butter
- 50g Puderzucker braun. (selbstgemacht)
- 2 TL Vanillezucker

- 1 TL gehäuft Weinsteinbackpulver
- 140g Dinkelmehl 540ger

- 70g Blaubeeren, frisch oder TK

- etwas Butterschmalz zum fetten

Form:

- Donutform

Helferlein:

- Teigmischer und -Spender
- Silikonpinsel
- Super-Mini-Schaber
- Pack's an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter
- Streufix

Zubereitung:

Die Zutaten von Buttermilch bis Vanillezucker in den Teigmischer und -Spender geben und gut miteinander vermengen. Backpulver und Mehl sieben und zu den restlichen Zutaten in den Teigmischer und -Spender geben, nochmals ordentlich vermengen und ca. 10min ruhen lassen.

Donutform mit Butterschmalz ganz leicht fetten, Teigmischer noch einmal kurz durchmischen, Membrane zum dosieren aufstecken, Einstellung Stufe 1 wählen und Masse gleichmäßig in der Donutform verteilen.

Die Blaubeeren auf den Teig verteilen und vorsichtig etwas hineindrücken. Donuts im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-Unterhitze 10-15 min backen.

Donuts sofort aus der Form auf das Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker aus dem Streufix bestäuben.

Die Ruhezeit des Teiges ist nicht zwingend erforderlich, gibt den Teig allerdings eine bessere Struktur.

Die Blaubeeren können auch entweder ersetzt oder weg gelassen werden, dafür die Donuts glasieren oder mit Schokolade überziehen.

Tipp:

Beim Arbeiten mit dem Teigmischer den Zucker zu Puderzucker verarbeiten um Kratzer am Gehäuse zu vermeiden.

Ich mache meinen Puderzucker aus braunen Zucker

Zubereitungszeit: 10min

Ruhezeit: 10min

Koch/Backzeit: 12min

