Pistazien-Donuts aus dem Backofen



Fluffige Donuts aus dem Backofen mit schöner Pistazien-Note, Zitronen-Zuckerguss und knackigen, gehackten Pistazien,

14

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 18 min

ZUTATEN

Für die Donuts

- 125 ml lauwarme Milch
- 2 EL Zucker (ca. 40 g)
- 1 Pck. Trockenhefe (bitte keine frisch Hefe verwenden!)
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 1 Ei

1 Eigelb
75 g weiche Butter
1 TL Vanilleextrakt
1 EL Pistazien-Paste (bekommt ihr am besten online)

Für den Guss

200 g Puderzucker
Zitronensaft
Etwas Wasser

Außerdem

Pistazienkerne, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Milch, Zucker und Hefe in einen Messbecher geben, verrühren und ein paar Minuten stehen lassen.
2. Inzwischen das Mehl mit Salz, dem ganzen Ei und dem zusätzlichen Eigelb in eine Rührschüssel geben.
3. Nun die Hefemischung dazugeben und alles kurz mit dem Knethaken der Küchenmaschine vermengen.
4. Dann Butter, Pistazien-Paste und Vanille-Extrakt dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und entweder als Kreise (ca. 10 cm Ø) auf ein Backblech oder in Donuts-Formen spritzen.
6. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.
7. Inzwischen den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Donuts 15-18 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Donuts sollten auf keinen Fall zu lange im Ofen bleiben, damit sie nicht zu hart werden.
9. Nach der Backzeit die Donuts auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

10. In der Zwischenzeit den Guss zubereiten. Dazu Puderzucker in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft und etwas Wasser glatt rühren, bis die Masse eine zähflüssige Konsistenz hat.
11. Die Donuts zur Hälfte in den Guss tunken und direkt mit gehackten Pistazien bestreuen.
12. Den Guss trocknen lassen und servieren.