

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.