

Donuts mit Chai-Creme

40—50 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Backofen auf 180° C vorheizen und die Donutbackform (10 Donuts) mit etwas weicher Butter einfetten.
2. Nun wird der Teig für die Donuts zubereitet. Hierfür wird in einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischt. In einer anderen Schüssel wird die Honiglebkuchen-Mischung mit den Eiern cremig geschlagen. Am besten gelingt das mit einem Handmixer.
3. Im nächsten Schritt die Buttermilch sowie das Öl unterrühren. Nun die Mehlmischung einrühren, bis sich ein glatter Teig gebildet hat.
4. Den Teig nun in die Formen füllen und für 15 Minuten backen. Die fertigen Donuts sollten goldbraun sein.
5. In der Zwischenzeit wird die Chai Creme zubereitet. Die Mascarpone mit dem Agavensirup süßen und mit der Kotányi Chai Moment Mühle würzen. Hier kann je nach Belieben mehr oder weniger intensiv gewürzt werden. Zuletzt das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone heben.
6. Die frischen Beeren waschen und trocken tupfen. Die fertigen Donuts auskühlen lassen und anschließend entweder halbieren und mit der Chai-Creme füllen oder oben damit toppen.
7. Mit den frischen Beeren garnieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

150 g	Mehl
8 g	Backpulver
80 g	Zucker
2 Stk.	Bio Eier
100 ml	Buttermilch
100 ml	Sonnenblumenöl
1 Tasse	Brombeeren
1 Tasse	Stachelbeeren
2 TL	Honiglebkuchen Gewürzmischung

Für die Chai-Creme

250 g	Mascarpone
100 g	Schlagobers
1 EL	Agavensirup
1 Prise	Chai Moment