

# Marmor-Donuts mit Vanillecreme

## Zutaten für den Teig:

180 g weiche Butter  
150 g Zucker, 1 Prise Salz  
etwas Zitronenabrieb  
3 Eier, 180 g Mehl  
1 TL Backpulver  
2-3 TL Kakao  
2 TL Milch

## Zutaten für die Vanillecreme:

250 g Schlagsahne  
2 Pck. Sahnesteif  
4-5 EL Zucker  
Mark einer Vanilleschote  
200 g Frischkäse

## Außerdem:

250 g weiße Kuvertüre

## Zubereitung des Teiges:

Butter, Zucker, Salz und Zitronenabrieb leicht schaumig rühren. Eier nach und nach dazu geben und kurz weiter rühren. Mehl mit Backpulver mischen und anschließend nur kurz unterrühren. Ca 2/3 des Teiges in einen Spritzbeutel geben und gleichmäßig in die gefettete Donut-Backform verteilen. Kakao und Milch mit dem restlichen 1/3 des Teiges verrühren und ebenfalls mit einem Spritzbeutel gleichmäßig auf die Backform verteilen. Mit einem Schaschlikspieß den hellen und dunklen Teig leicht marmorieren. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 15-20 Min. backen. Die Donuts nach dem Backen kurz auskühlen lassen und anschließend aus der Backform stürzen. Zum späteren Befüllen die Donuts quer aufschneiden.

## Zubereitung der Vanillecreme:

Schlagsahne mit Sahnesteif, Zucker und dem Mark der Vanilleschote aufschlagen. Frischkäse glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die aufgeschnittenen Donuts damit füllen. Nach Belieben mit weißer Kuvertüre verzieren.

## Backform Donuts



Art.-Nr. 661042



Arbeitszeit: ca. 35 Minuten



Backzeit: ca. 15-20 Minuten



Alles für deine  
Backideen ...

**Tortissimo**<sup>®</sup>  
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany  
Tel +49 6407 4034-4000 · [www.tortissimo.de](http://www.tortissimo.de)