



Erdbeer-Donuts *aus dem Donuteisen*

Für 20 Mini-Donuts

15 g Butter
 90 g Naturjoghurt
 1 Ei
 30 g Altländer Blütenhonig
 1 TL Vanille, gemahlen
 130 g Dinkelmehl
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 120 g Erdbeeren, in sehr kleinen Stücken
 30 g Marzipanrohmasse, in sehr kleinen Stücken

100 g Erdbeeren
 1 EL Vanillepuddingpulver
 1 EL Apfelsaft
 1 TL Honig

Ein paar Erdbeeren zur Deko
 Weiße Schokolade für Schokoraspeln

ein Donuteisen oder Donutblech
 ggf. Backofen auf 180°C vorheizen

Die Butter mit dem Honig schaumig schlagen, das Ei unterrühren und anschließend den Joghurt, Mehl, Vanille, Backpulver und Salz zugeben und einen Rührteig herstellen. Jetzt die Erdbeer- und Marzipanstückchen vorsichtig unterheben und entweder im Donuteisen in ca. 6 – 8 Min. Mini-Donuts backen, oder im vorgeheizten Backofen bei 180°C im Donutblech ca. 10 Min. backen.

Für die fruchtige Glasur das Vanillepuddingpulver im Apfelsaft auflösen, die 100 g Erdbeeren pürieren und mit dem Honig aufkochen, sofort die Apfelsaft-Vanillepuddingpulvermischung hinzufügen, rühren, bis die Masse andickt, dann etwas abkühlen lassen und auf die Donuts geben. Zum Abschluss die Donuts mit Erdbeerscheiben und weißen Schokoraspeln verzieren

Und jetzt mit einem guten Kaffee zusammen einen Genussmoment kreieren!



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)



www.recht-frucht.de