

beschwipste Donuts mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 12 Donuts mit Eierlikör:

250 g Mehl

100 g Zucker

120 g Schmand

3 Eier

10 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 TI Backpulver

1 Pkg Vanillezucker

1 Prise Salz



Etwas Öl zum auspinseln der Backform

für die Donuts Glasur :

150 g Puderzucker

ca 2 El Zitronensaft nach Bedarf

Zuckerstreusel

Backform: Donut Backform für 12 Donuts

Zubereitung

Das Donutbackblech mit etwas Öl auspinseln. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermischen.

Den Schmand mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer kleiner Schüssel verrühren. Anschließend portionsweise im Wechsel jeweils die Quark-Mischung sowie die Mehl-Mischung unter die Zucker-Ei-Masse verrühren bis man einen geschmeidigen (aber nicht zu flüssigen) Teig hat.

Die Teigmasse (ggf. mit Hilfe eines Spritzbeutels) in die Donut-Formen füllen und dann bei 180° im Backofen für ca 20 Minuten backen. Donuts auskühlen lassen.

Für die Puderzuckerglasur den Puderzucker mit tropfenweise Zitronensaft verrühren und anschließend über die abgekühlten Donuts pinseln. Abschließend über die noch feuchte Glasur Zuckerstreusel streuen.

Leser-Tipp

Wer mag kann für die Puderzuckerglasur anstatt dem Zitronensaft ebenfalls VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör benutzen.

[Link zum Rezept: beschwipste Donuts mit Verpoorten Original Eierlikör](#)