Monika Nagls Rezept: Fasching Donuts ohne Frittieren mit Mascarpone und Butter

> 30 Min. *Aufwändig* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Für den Hefeteig zuerst Milch, Zucker und Vanillezucker lauwarm erwärmen. Die Trockenhefe hinzugeben und langsam verrühren, bis diese sich aufgelöst hat. Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die lauwarme Hefemilch in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand vermengen. Abdecken und für 15 Minuten ruhen lassen.
2. Anschließend Ei, Eigelb, Vanillepaste und weiche GOLDSTEIG Butter in den Hefeteig geben und ca. 5 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Hefeteig nochmals abgedeckt ca. 1 Stunde lang gehen lassen.
3. Nun den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und mit einem Donutausstecher (alternativ Kreisausstecher) ca. 10 - 12 Kreise ausstechen. Die Donuts auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und final für 15 Minuten ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Donuts für ca. 15 - 20 Minuten goldgelb backen.
5. Für die Glasur die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und den Donut mit der Oberseite eintauchen. Mit ein paar Streuseln, Beeren oder anderem dekorieren und die Schokolade fest werden lassen.
6. Für die Füllung GOLDSTEIG Mascarpone, Sahne, Vanillezucker und Zucker miteinander verrühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Donuts horizontal halbieren und mit der Creme befüllen.

Zutaten

Für den Hefeteig:

- 350 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Pck. Trockenhefe (1/2 Würfel frische Hefe)
- 180 g Milch
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g GOLDSTEIG Butter

Für die Füllung:

- 125 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 150 g Sahne
- 2 Pck Vanillezucker
- 30 g Zucker

Für die Dekoration:

- Schokolade
- Beeren
- Streusel