Monika Nagls Rezept für Mochi-Donuts mit Mascarpone und Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Hefeteig, Milch mit der Butter und dem Zucker in einem Topf lauwarm erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, die Hefe hinein bröseln und verrühren. Mehl, Vanillezucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben und die Butter-Milch-Hefemischung hinzugeben.
2. Nun mit dem Knethaken ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ungefähr 45 Minuten gehen lassen und anschließend ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Den Hefeteig in 10 gleich schwere Portionen abwiegen und je eine Portion des Teiges dann nochmals in 5 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die 5 Kugeln in einem Kreis dicht aneinander setzen. Eigelb und Milch miteinander verrühren und die Mochis einstreichen.
4. In der Zeit den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Mochi Donuts für circa 30 Minuten goldgelb backen.
5. Für die Füllung die Mascarpone, Sahne, Vanillezucker und Zucker miteinander kräftig verrühren. Die Himbeeren hinzugeben und noch einmal kräftig rühren, bis die Creme eine schöne rosa Farbe angenommen hat. Nun das Sahnesteif hinzugeben und die Masse so lange schlagen, bis sie eine feste Konsistenz hat. Die Mulde der ausgekühlten Mochi Donuts mit der Himbeercreme befüllen und ein paar Himbeeren dekorativ oben auflegen. Mit Puderzucker bestreuen und genießen.

Zutaten

Für den Hefeteig:

- 200 g Milch
- 60 g GOLDSTEIG Butter
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Zum Bestreichen:

- 50 g Milch
- 1 Eigelb

Für die Himbeercreme:

- 1 Packung GOLDSTEIG Mascarpone
- 200 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 20 g Zucker
- 1 Pck. Sahnesteif
- 100 g Himbeeren

Für die Deko:

- 1 Handvoll Himbeeren
- Puderzucker