

GLUTENFREIE, GEBACKENE WALNUSS- DONUTS MIT JOGHURT-GLASUR

Portion: 16 Stück



ZUTATEN:

- 100 g Walnüsse
- 200 g Reismehl
- 20 g Maisstärke
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 180 ml Milch
- 30 ml Sonnenblumenöl
- 300 g Puderzucker
- 2 EL Griechischer Joghurt
- 2 EL Wasser
- Walnüsse (als Deko)

1. Eine Donut-Form einfetten, den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Walnüsse im Multi-Zerkleinerer mahlen und mit Reismehl, Maisstärke und Backpulver in einer kleinen Schüssel mischen und beiseitestellen.

2. Eier und Zucker in die Rührschüssel der Patissier XL geben und mit eingesetztem Ballonschneebeisen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Dann die Mehlmischung, Milch und Öl dazu geben und nochmals gut verrühren. Teig in einen Spritzbeutel füllen und damit die Mulden im Donut-Blech zu 2/3 füllen. Im vorgeheizten Backofen 12 Minuten backen.

3. Die Donuts vollständig abkühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker und Joghurt in die Schüssel der Patissier XL geben und mit dem Ballonschneebeisen auf niedrigster Stufe verrühren. Nach und nach etwas Wasser dazu geben, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Die abgekühlten Donuts kopfüber in die Glasur tauchen, überschüssige Glasur leicht abschütteln, dann die Donuts auf einem Kuchengitter abtropfen lassen und mit Walnüssen garnieren.

6. 1 Eigelb und ein paar Tropfen kochendes Wasser vermischen und den Tarte-Boden und die Ränder damit bestreichen. Dann nochmals etwa 15 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Den Tarte-Boden aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer die überhängenden Ränder abschneiden. So bekommt ihr einen geraden, gleichmäßigen Rand.

7. Für die Füllung die Sahne mit beiden Zuckersorten & einer halben geriebenen Tonkabohne in einem Topf aufkochen lassen. Währenddessen 3 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

8. Die Sahne etwa 3 Minuten köcheln (nicht kochen) lassen, dann vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Die Gelatine-Blätter ausdrücken und in die heiße Sahnemischung rühren. Dann vorsichtig auf den Tarte-Boden gießen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

9. Vor dem Servieren mit Erdbeeren und Holunderblüten verzieren.

