Rezept

Donuts mit Pistaziencreme-Füllung

Ein Rezept von Donuts mit Pistaziencreme-Füllung, am 24.05.2025

Zutaten

Für den Teig

- **450 g** Mehl
- **1 TL** Salz
- **200 ml** lauwarme Milch
- **80 g** weiche Butter
- **60 g** Zucker
- **2** Eier
- **1/2** Hefewürfel

Für die Füllung

- **1 Glas (200 g)** Pistaziencreme (z.B. REWE Feine Welt)

Für die Glasur und als Deko

- **125 g** Puderzucker
- **ca. 50 g** Pistazienkerne, gehackt
- **3-4 TL** Wasser

Außerdem

- Spritzbeutel und Fülltülle
- Schaumkelle und großer Topf
- **ca. 1 l** Pflanzliches Öl zum Frittieren
- runder Keksaustecher mit ø 3cm oder ein kleines Schnapsglas

Rezeptinfos

Portionsgröße 14 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 334 kcal, 14 g F, 6 g EW, 44 g KH

Zubereitung

Für den Teig

1. Butter und Hefe in Stücke teilen. Mehl mit Salz und Zucker vermischen und eine kleine Mulde hineindrücken. Butter- und Hefestücke sowie Milch und Eier hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig etwas zu klebrig wirkt, noch etwas Mehl hinzugeben. Der Teig sollte sich leicht vom Schlüsselrand lösen – dann ist er perfekt. Mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort für mindestens 60 Minuten gehen lassen.

2. Teig aus der Schüssel nehmen, noch einmal durchkneten, zu einer länglichen Rolle formen und dann in 14 gleich große Teile schneiden. Anschließend jedes Teigstück erst zu einer Kugel formen und dann mit der Handfläche vorsichtig flach drücken. Mit einem runden Keksausstecher (ø 3cm) ein Loch in die Mitte jedes Fladens drücken. Anschließend müssen die Donuts noch einmal 30 Minuten ruhen.

3. Das Öl in den Topf geben und auf ca. 140-15°C erhitzen. Donuts am besten einzeln oder portionsweise für ca. zwei Minuten von jeder Seite im heißen Öl frittieren. Nach dem Ausbacken auf einem Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

Füllung vorbereiten

4. Damit sich die Pistaziencreme besser mit der Fülltülle in die Donuts spritzen lässt im Wasserbad lamgsam erhitzen und dann direkt in den Spritzbeutel geben.

---

5. Donuts an drei bis vier Stellen rundherum mit der Pistaziencreme füllen.

Glasieren und Dekorieren

6. Für die Glasur Puderzucker mit Wasser verrühren, bis ein cremiger Guss entsteht. Die Oberseiten der Donuts in die Glasur tunken und mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen.