

Maple Chai Donuts



Ahornsirup und Chai-Gewürz...eine tolle Kombi, die ihr in diesen Donuts wiederfindet. Das Chai-Gewürz gibt dem Teig ein sehr schönes Aroma und der Ahornsirup rundet das Ganze ab. Er ist sowohl im Teig, als auch in der Glasur vorhanden. Ich habe mich hier für Donuts im Miniformat entschieden, davon kann man dann auch mal zwei essen. Diese kleinen Leckereien wandern in den Backofen und nicht in die Fritteuse und ihr müsst für die Herstellung nicht viel Zeit einplanen.

Rezept:

Zutaten: für ca. 23-24 Stück, Mini-Donutform (Silikon)

- 150g Mehl
- 5g Backpulver
- 40g Zucker
- 1 Pries Salz
- 1 Ei Gr.M
- 60g Ahornsirup
- 1TL Vanillepaste

- 50g saure Sahne
- 40g Butter
- $\frac{3}{4}$ TL Chai-Gewürz
- 50ml Milch

Maple Glaze:

- 60g Puderzucker
- 35g Ahornsirup
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- etwas Milch (bei Bedarf)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zucker, Salz, Ei, Ahornsirup, Vanillepaste und saure Sahne vermischen. Butter schmelzen und mit dem Chai-Gewürz dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und mit dem Handrührgerät in die flüssigen Zutaten einarbeiten. Milch dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Donutförmchen, mit Hilfe eines Spritzbeutels, zu $\frac{2}{3}$ füllen und auf mittlerer Schiene in 10-15 Minuten fertigbacken.

Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Maple Glaze:

Puderzucker sieben und mit dem Ahornsirup und der Vanillepaste verrühren. Wenn die Glasur zu fest ist, etwas Milch dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die komplett abgekühlten Donuts mit einer Seite in die Glasur tauchen und diese dann fest werden lassen.

Guten Appetit!